ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

ATTI

DELLA

SECONDA FIERA E CONCORSO VINI

E

CONGRESSO ENOLOGICO

Tenuti in UDINE dal 20 al 23 aprile 1893

UDINE

TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE SEITZ

1893

FIERA-CONCORSO

Nella seduta consigliare del 3 dicembre 1892 il Presidente dell'Associazione agraria friulana comunicò la seguente lettera pervenutagli dal consigliere senatore G. L. Pecile:

Udine, 21 novembre 1892.

Ill.º Signor Presidente,

Dal 1879 in quà non si è fatta una fiera di vini a Udine. Visto il buon raccolto, crederei utile che l'Associazione agraria ne promovesse una per l'agosto 1893.

Nel mentre noi osserviamo con fraterna compiacenza lo svilupparsi dell'industria enologica del Mezzogiorno d'Italia, ed auguriamo di gran cuore che questa trovi sfogo in tutti i paesi del mondo, dobbiamo pensare al consumo del nostro prodotto meno esportabile, ma assai più confacente ai nostri stomaci ed ai nostri cervelli.

Ella che fa parte della amministrazione della Provincia, sa benissimo come l'introduzione dei vini meridionali fra noi abbia portato un aumento di pazzi ed abbia reso più frequenti i casi di delirium tremens potatorum.

Una fiera di vini che mettesse in evidenza la bontà dei nostri prodotti, come certo riuscirebbe quest'anno, potrebbe giovare ad un tempo ad altri scopi economici ed igienici.

Se trova che questa mia proposta sia degna di essere considerata, voglia, la prego, farne tema di discussione nel prossimo Consiglio dell'Associazione.

Gradisca i sensi del più profondo rispetto.

G. L. Pecile.

Ne seguì la breve discussione che si riporta:

Mangilli (presidente). La presidenza vista l'importanza della cosa crederebbe opportuno per ora stabilire la massima, rimandando lo studio dei dettagli ad apposita commissione coll'incarico di riferire al prossimo consiglio.

Apre la discussione in argomento:

Pecile G. L. aggiunge alle cose dette nella sua lettera, qualche considerazione per dimostrare la convenienza di attuare la sua proposta.

Caratti prima di votare la massima di tale fiera vorrebbe conoscere la presumibile spesa.

Pecile G. L. crede che l'altra volta si sia speso poco o nulla.

Viglietto dichiara che non ha trovato nei consuntivi 1879 segnata alcuna passività per questo titolo.

Canciani ritiene tuttavia assai prudente non imbarcarsi in una iniziativa senza prima conoscerne le conseguenze finanziarie.

Romano crede si debba tosto dire se si farà o non si farà perchè è urgente che i proprietari lo sappiano affine di convenientemente predisporsi.

Biasutti crede anche lui non si possa tardare a votar la massima: già si capisce che in ogni modo la spesa non sarà grave di fronte alla utilità che da tale fiera ne potrà ridondare. Piuttosto gli sembra poco opportuna l'epoca: crede sarebbe meglio fare in epoca più fresca p. e. a Pasqua. Vorrebbe anche fossero compresi nella fiera altri prodotti enologici, come acquavite ecc.

Pecile G. L. quatunque intorno a tutto quanto desidera il cav. Biasutti deva riferire la Commissione che sarà nominata per formulare il progetto concreto da sottoporsi al Consiglio, pure egli crede sia meglio opportuno l'agosto:

1. perchè è l'epoca in cui è più facile avere un grande concorso anche nelle ore della sera;

2. perchè i nostri vini non sono generalmente ben maturi prima del luglio.

Quest'anno in cui fummo abbastanza coadiuvati dalla stagione propizia per ottenere buon vino, sarebbe bene sottoporlo al giudizio del pubblico, anche nel momento più opportuno perchè venga bene apprezzato.

Crede poi che sia importantissimo decidersi subito per la massima: dica ora il Consiglio se accetta o meno la proposta di fare la fiera, affinchè i proprietari sieno avvisati: c'intenderemo poi intorno all'epoca ed alle modalità.

Caratti e *Canciani* insistono perchè, ancor prima di discutere la massima siano sottoposti al Consiglio i regolamenti e sopratutto gli estremi di spesa: insistono sopratutto perchè credono che in brevissimo questo possa esser fatto, essendoci un precedente in cui la nostra associazione attuò tal genere di fiera.

Il Presidente mette ai voti prima la *proposta sospensiva* dei consiglieri Caratti e Canciani che non viene approvata.

Viene invece approvata la proposta dei consiglieri Romano e Pecile G. L. per la quale fin d'ora si stabilisce che la fiera dei vini si farà nel 1893, salvo a sentire il progetto di dettaglio di cui si incaricherà apposita Commissione.

La nomina di tale Commissione si stabilisce venga fatta dalla presidenza.

A formar parte della Commissione incaricata di redigere un progetto concreto intorno alla *fiera di vini* da tenersi in Udine nel 1893, vennero nominati i signori:

Biasutti cav. dott. Pietro
Bigozzi Giusto
Braida cav. Francesco
Nallino cav. prof. Giovanni
Pecile cav. prof. Domenico
Romano dott. Gio. Batta
Di Trento co. cav. Antonio

la quale riferì a mezzo del relatore cav. Biasutti nella tornata consigliare 24 dicembre 1892. Così si espresse:

« Ammessa in massima la esposizione-fiera, il compito della Commissione si riduceva a proporre l'epoca, i locali ed un conto d'avviso della spesa.

Circa al primo punto essa trova suggeribile la primavera. L'esposizione del 1879 avvenne alla metà dell'agosto, epoca in cui i vini sono abbastanza matu-

rati ed àvvi in Udine grande concorso di gente. Ma, a conti fatti, si trovò che la stagione non si prestava, così che non si potè nemmeno venire alla degustazione dei vini, resi tiepidi dai grandi calori. In primavera c'è ancora gran copia di vini da smaltire, la temperatura è favorevole ed i vini se non affatto maturi, hanno però perduto la durezza invernale.

Quanto ai locali si propone la loggia di S. Giovanni col relativo tempietto e locali adiacenti. È difficile trovare un sito più centrico e adatto. Ivi ebbe luogo anche l' ultima esposizione. I locali dell' Istituto tecnico sono allora occupati, i teatri sarebbero ristretti e troppo riposti. L'on. Giunta municipale concederebbe cortesemente la loggia e tutto il materiale che trovasi nei magazzini comunali.

Circa la spesa è a notarsi che l'esposizione del 1879 costò suppergiù L. 2200, secondo il consuntivo esistente negli atti del locale Municipio.

Fatti i conti, la Commissione crede che ora si possa tenere la mostra con spesa assai minore e cioè con meno di L. 1500. Istrutti dall'esperienza, lasciando fuori le spese d' inaffiamento, di ornamento della località a sempreverdi e fiori, di addobbi di lusso ecc. ecc. e tenendoci al più semplice, la spesa può discendere di molto.

A tale spesa la Commissione penserebbe di far fronte:

a) vendendo a espositori a tenue corrispettivo lo spazio assegnabile e dal quale prevede introitare circa L. 200;

b) applicando una tassa d' ingresso di circa 10 centesimi, dalla quale si calcola di ricavare, come nel 1879 L. 380;

c) coi sussidi che la Camera di commercio fosse per fornire.

Il Governo invitato colla mediazione dell'on. senatore Pecile, rispose che non sussidierebbe l'esposizione, ma che concorrerebbe con una somma dalle L. 300 alle 400 da distribuirsi in premii.

La Commissione non crede sia da ricorrere alla Provincia per avere concorsi nella spesa, prima perchè la stessa sovviene già stabilmente l'Associazione agraria, ed in secondo luogo perchè, trattandosi di spesa facoltativa, sarebbe difficile, ottenere, come di legge, i due terzi dei voti necessari.

La Giunta municipale interpellata disse di non poter secondare, ne appoggiare presso il Consiglio un sussidio da parte del Comune.

Conviene dunque che l'Associazione provveda da sè ed assuma l'alea della spesa. Nel 1879 la Giunta municipale imprese a suo rischio l'esposizione, verso la cessione del sussidio di L. 350 concesso dalla Provincia e di altre L. 350 accordate dalla locale Camera di commercio, in totale L. 700.

Quanto alla zona da ammettersi al concorso, la Commissione vista la stringenza dei mezzi, crederebbe fosse da limitarsi alla sola nostra provincia. Prima di allargarci dobbiamo studiare di più e prepararci con maggior impegno. Gli altri nell'enologia sono più innanzi di noi. In altro momento potremo confrontarci con maggior confidenza, avendo noi in provincia parecchie e larghe zone vitifere adatte a produrre vini capaci di gareggiare coi migliori del di fuori. „

Seguì la discussione che si riassume:

Pecile D. (della Commissione) crede che il presidente abbia avuto un po' di pessimismo riguardo alle possibili spese: studiò col dott. Romano i modi di fare tanto servendosi di grossi imprenditori, come operando in economia, comperando tavole ecc. e si accorse che con poco più di metà di quello speso nel 1879 sia fattibile una mostra ugualmente decorosa.

Morgante non ha parole per lodare l'idea d'una fiera dei nostri vini, per farli conoscere ed apprezzare di fronte all'invadenza dei vini d'altri paesi. Riguardo all'epoca distingue tra fiera ed esposizione: se la seconda, certo meglio l'epoca delle corse, se solamente la fiera meglio prima o dopo del caldo. Crede poi sarebbe opportunissimo tenere contemporaneamente alla fiera, un congresso enologico.

Non vorrebbe escludere nessuna parte del Friuli naturale come si fece nel 1879.

Mantica crede sia un non senso fare una fiera di vini friulani prima dell'agosto, giacchè solo a quell'epoca essi sono veramente fatti e si potranno degnamente apprezzare.

Rubini. Se si vogliono esporre ad una fiera reale i vini friulani bisognerà farlo o prima o dopo del gran caldo specialmente se tale mostra si vuol fare, come a lui sembra opportuno, sotto la Loggia di S. Giovanni. Ma se noi facciamo la fiera in novembre 1893 avremo magri avanzi del 1892 o vini nuovi, non giudicabili e non vendibili.

Pecile D. Se si vuole esser pratici bisogna far la fiera quando c'è realmente del vino da vendere: non crede che nemmeno gli oppositori negheranno che quest'epoca sia il principio di primavera.

Brazzà è stato prevenuto dal prof. Pecile. Vogliamo far giudicare il vino dal pubblico, vogliamo vendere; ebbene presentiamo la nostra merce quando ne abbiamo abbondanza. Crede poi che non si dovrebbe distrarre l'attenzione nè con congressi nè con altro: la fiera sia un mercato dove si accede per vendere e comperare: il giudizio del pubblico, e specialmente dei compratori, sarà il più sicuro perchè fatto secondo i gusti del nostro mercato.

Nallino crede che per novembre vino vecchio da commercio non ce ne sia più da noi: ci saranno i soliti dilettanti, ma su questo non si può far base per una cosa seria come noi vogliamo. L'agosto, propizio per aver molto pubblico, non si presta e per il poco vino che sarà ancor vendibile e per il luogo, che se si vuol fare una fiera realmente popolare, si deve scegliere. Non gli pare si possa sceglier meglio della primavera fra marzo e aprile.

Braida è un po' scettico riguardo all'utilità di tali fiere, giacchè il nostro vino si vende in provincia e non c'è da aspettarsi smercio di fuori. Però troverebbe ottima l'idea di un congresso che raccogliesse le osservazioni, discutesse i miglioramenti, fosse di guida a migliorare.

Vorrebbe poi che fiera e congresso, coincidessero con qualche ricorrenza di spettacoli: non si potrebbe p. e. fare in carnovale?

Parlano di nuovo Brazzà, Pecile, Braida e si concreta il seguente ordine del giorno che viene approvato:

“ Il Consiglio dell'Associazione agraria friulana, udita la relazione della Commissione ed accettandone le conclusioni

delibera

La esposizione fiera di vini e prodotti distillati della Provincia votata nella seduta del giorno 3 dicembre avrà luogo in Udine nel mese di aprile 1893. Incarica la Presidenza:

a) di nominare un Comitato esecutivo, con raccomandazione che in quella circostanza sia tenuto anche un congresso intorno alla viticoltura ed all'enologia friulana,

b) di chiedere il concorso pecuniario del Governo, della locale Camera di commercio e di altri enti morali ed

accorda al Comitato la somma di *lire mille* per le spese occorrenti „.

Il Comitato ordinatore per la *fiera vini friulani* fu costituito nelle persone:
Biasutti cav. dott. Pietro, presidente
Romano dott. Gio. Batta, segretario
Asquini co. ing. Daniele
Bigozzi Giusto
Cancianini Marco
Degani cav. Gio. Batta, rappresentante la Camera di commercio
Di Trento co. cav. Antonio
Pecile prof. cav. Domenico
Pinni Vincenzo.

Questo ottenne dall'on. Municipio l' uso della Loggia di S. Giovanni e locali annessi, dall'on. Camera di commercio il concorso pecuniario in L. 350 e dal R. Ministero di agricoltura il sussidio di L. 400 per l'acquisto di premi per i migliori espositori.

Il 16 febbraio venne diramato il seguente programma:

SECONDA FIERA-CONCORSO

DI VINI FRIULANI, COGNAC, ACQUAVITE ED ACETO

che si terrà in **UDINE** sotto la **Loggia di San Giovanni** ed **annesso piazzale**
nei giorni 20, 21, 22 e 23 aprile 1893, ricorrenza del mercato di S. Giorgio.

L'Associaziune agraria friulana, efficacemente sussidiata dall'onorevole Camera di commercio, allo scopo di rilevare lo stato attuale dell'industria vinaria nella nostra Provincia, di incoraggiarne coi confronti il miglioramento e di mettere, il più possibile, in diretto contatto il produttore col commerciante e col consumatore, ha stabilito di chiamare ad una pubblica mostra i produttori friulani.

Ond'è che il sottoscritto Comitato esecutivo, mentre rende palese l'ottimo provvedimento, ed annunzia di aver disposto perchè nella stessa circostanza si discutano, in apposito congresso, alcuni importanti quesiti (1) riflettenti la viticoltura e l'enologia della nostra Provincia, fa caldo appello ai produttori perchè si compiacciano concorrere numerosi alla mostra anzidetta, la quale fu a bello studio limitata ai *vini di largo consumo, da pasto e dell'annata*, affinchè molti possano presentarsi e porre in evidenza i pregi della propria merce e dar prova, ad un tempo, dell'impegno e della serietà di propositi, con cui i grandi interessi devono essere trattati.

---

(1) L'inaugurazione del congresso avrà luogo nel giorno 23 aprile suddetto ore 9 antimeridiane e vi si tratteranno i seguenti quesiti:

I. Quali varietà di viti europee si possono consigliare per gl'impianti nelle varie località del Friuli?

II. Difetti principali che si verificano nella confezione del vino in Friuli e provvedimenti più opportuni per rimediarvi.

III. Come si potrebbe conservare il culto del vino nostrano di fronte all'invadenza dei vini di altre Provincie?

Art. I. La fiera di vini dell'annata, rossi e bianchi da pasto, di acquavite fina di vino uso Cognac, acquavite di vinacce ed aceto, prodotti entro il confine amministrativo della Provincia, avrà luogo nei giorni 20, 21, 22 e 23 aprile 1893.

Art. II. Ogni concorrente dovrà presentare alla fiera per ogni qualità esposta, non meno di un ettolitro di vino o cento bottiglie; non meno di 10 bottiglie di Cognac, acquavite od aceto.

Art. III. Non verranno ammessi alla fiera se non coloro che, richiesti, potranno provare di avere una media produzione annuale di circa ettolitri 25 di vino per ogni qualità esposta.

Art. IV. Le domande di ammissione dovranno essere presentate al Comitato ordinatore residente presso l'Associazione agraria friulana (Udine, palazzo Bartolini) non più tardi del giorno 15 marzo p. v.

Art. V. Lo spazio sotto la Loggia di S. Giovanni verrà opportunamente predisposto con banchi ed addobbi a cura e spese del Comitato, e sarà concesso, in ordine d'iscrizione, verso l'antecipato pagamento di lire 3 al metro lineare. Qualora lo spazio domandato fosse superiore allo spazio disponibile, il Comitato si riserva di fare una riduzione proporzionale su tutte le richieste. In nessun caso però si accorderanno spazi al disotto di mezzo metro.

Le domande di spazio dovranno essere prodotte contemporaneamente a quelle di concorso.

Art. VI. Il Comitato potrà concedere spazii per chioschi sul piazzale davanti la loggia.

Art. VII. Per intelligenze seguite coll'onorevole amministrazione del dazio murato, i vini e gli altri generi che saranno introdotti in città imbottigliati pagheranno il dazio proprio dei liquidi introdotti entro fusti e per le quantità rimaste invendute e che venissero riesportate, sarà restituito il corrispondente importo antecipato all'ingresso.

Questo favore sarà accordato a coloro soltanto che entreranno ed usciranno per le barriere di borgo Aquileia o di borgo Gemona.

Art. VIII. Il Comitato provvederà per la custodia degli oggetti esposti.

Art. IX. I prodotti dovranno essere consegnati nei tre giorni precedenti all'inaugurazione della mostra, e saranno collocati a posto dalle parti, in concorso di persona delegata dal Comitato.

Art. X. È in facoltà del Comitato ordinatore di prelevare tre bottiglie di vino, su ogni qualità esposta, ed una bottiglia di Cognac, di acquavite e di aceto, per le opportune analisi ed assaggi, nonchè di escludere dalla fiera quei prodotti che riconoscesse alterati o comunque nocivi alla salute.

Art. XI. Ogni espositore dovrà provvedere da sè allo smercio dei propri prodotti a meno che non credesse delegare il Comitato, che vi provvederà sciegliendo persone di sua fiducia, verso il compenso giornaliero di lire 2, salve le possibili riduzioni.

Coloro che intendessero servirsi dei banchi di rappresentanza istituiti dal Comitato non potranno presentare che vino in bottiglia.

Art. XII. Ogni espositore è tenuto uniformarsi a tutte le prescrizioni d'ordine che il Comitato crederà d'impartire.

Art. XIII. La fiera nei quattro giorni indicati verrà aperta alle 10 ant. e si chiuderà per ordine della presidenza a seconda delle circostanze.

Art. XIV. Entro i due giorni dalla chiusura della fiera dovranno essere ritirati tutti i vini, e gli altri prodotti rimasti invenduti e quelli che non fossero ritirati nel termine indetto saranno, dal Comitato, destinati ad un Istituto di beneficenza della città.

Art. XV. Agli espositori più meritevoli saranno conferiti premi consistenti in diplomi d'onore, medaglie d'argento e di bronzo, ed in menzioni onorevoli.

Il Comitato sta combinando per poter accordare anche premi in istrumenti vinari e, riuscendo, ne darà in tempo l'avviso.

Udine, addì 16 febbraio 1893.

Il Comitatò ordinatore:

Biasutti dott. cav. Pietro, *presidente* — Asquini co. Daniele — Bigozzi Giusto — Cancianini Marco Pacifico — Degani cav. G. B. — Pecile prof. cav. Domenico — Pinni Vincenzo — Trento (di) co. cav. Antonio — Romano dott. G. B., *segretario.*

Risposero all'invito e si presentarono all'esposizione i signori:

D'Attimis co. Nicolò di Maniago, vino di Buttrio e Cosa.

D'Arcano co. Orazio di Arcano, vino di S. Stefano.

Badino cav. Pietro, Privano (comune di Bagnaria), vino del paese.

Ballarin Domenico, Pertegada (Latisana), vino del paese.

Beltrame fratelli, Caminetto, vino di Buttrio.

Bertoli Giuseppe, Basaldella (Vivaro), aceto.

Biasutti cav. Pietro, Villafredda, vino del luogo e S. Martino al Tagliamento, acquavite e slivovitz.

Bigozzi Giusto (fuori concorso) S. Giovanni di Manzano, vini di uve americane, acquavite ed aceto.

Bisutti Giuseppe, Rauscedo, vino del paese.

Botta Antonio, Manzano, vino di Manzinello.

Busolini G. B., Buttrio, vino del paese.

Canciani Vincenzo, Varmo, vino del paese.

Carnelutti Silvio, Tricesimo, vino di Adorgnano, acquavite ed aceto.

Chiaradia Riccardo, Caneva di Sacile, vino di Caneva.

Codroipo co. Girolamo, Rivignano, vino di Flambruzzo e acquavite.

Comelli Giovanni, Torlano, vino di Nimis (Ramandolo).

Co. Corinaldi di Torre del Zuino, vino del luogo.

Cotta Angelo di Corno, id. id.

Dacomo Annoni, id. id., acquavite e acquavite ginepratа.

De Prato dott. Romano, Varmo, vino del paese.

Fabris cav. Guglielmo, Latisana, id. id.

Co. Florio fratelli, Pavia d'Udine, id. id.

Freschi co. Gherardo, Ramuscello, id. id.

Galvani cav. Giorgio, Cordenons, id. id.

Gattorno dott. Giorgio, S. Vito al Tagliamento, id. id.

Grassi di Gaspero, Castions di Strada, id. id.

Gropplero co. comm. Giovanni, Udine, vino di Valvasone, S. Vito e Moruzzo.

Guarnieri Giacomo, Fontanafredda, vino di Ronche.

Leonarduzzi Giuseppina, Faedis, vino del paese.
Mainardi Antonietta, Gorizzo di Camino, id. id.
Mangilli march. cav. Fabio, Udine, vino di Marsure e Flumignano, slivovitz, acquavite, cognac.
Manzano co. Leonardo, Manzano, vino del paese.
Mels Colloredo co. Liobordo, Prepotto, id. id. e acquavite.
Micoli-Toscano Luigi, Udine, vino di Zoppola.
Minisini Francesco, Udine, aceto.
Morelli de Rossi Giuseppe, Udine, vino di Manzinello e Meretto, e acquavite.
Nimis Luciano, Nimis, vino del paese, acquavite e aceto.
Ottelio co. Settimio, Rivignano, vino del paese.
Pecile Azienda, S. Giorgio della Richinvelda, vini del luogo.
Pinni fratelli, Valvasone, vino del paese.
Perissutti dott. Luigi, Villafredda (Segnacco), acquavite e aceto.
Policreti nob. Ottavio, Aviano, vino del paese.
Prampero co. comm. Antonino, Udine, vino di S. Martino al Tagliamento.
Prampero co. comm. Ottaviano, Udine, vino di Martignacco.
Rieppi Daniele e fratelli, Prepotto, vino d'Albana e acquavite.
Tomasoni Giacomo, Buttrio, vino del paese.
Trento co. cav. Antonio, Udine, vino di Manzano e S. Giovanni di Manzano.
Vuga Antonio e fratelli, Cividale, vino di Rualis.

Per assenza da Udine rinunciò dall' incarico di far parte del Comitato ordinatore il co. ing. D. Asquini. Venne pregato di assistere il Comitato, quale cassiere, l'egregio signor Carlo Degani, che gentilmente si prestò assai.

La spettabile Società dei commercianti mise a disposizione del Comitato e della Giurìa i propri locali, agevolando così sommamente il compito di tutti quanti si prestavano per la felice riuscita della mostra.

Il giorno 20, presenti le autorità, giurati, espositori e invitati, venne inaugurata la mostra sotto la loggia di S. Giovanni, ed il Presidente (cav. Pietro Biasutti) pronunciò il seguente discorso:

Signori,

« Ringrazio con animo riconoscente, a nome dell'Associazione agraria friulana e del Comitato ordinatore della fiera, le spettabili Autorità e voi tutti, che, onorando di vostra presenza questa festa, mostrate di tenere nel debito concetto l'importanza della fiera che stiamo inaugurando.

E il merito vostro e la conseguente gratitudine nostra, sono tanto maggiori, inquantochè ai nostri dì una fredda corrente di scetticismo cerca d' impadronirsi dell'animo anche dei più alacri e gagliardi e di tagliare l'elaterio alle più grandi aspirazioni, ai più nobili ideali.

L' importanza delle fiere vinarie, o signori, l' utilità di questa novella istituzione, è ormai un fatto indiscutibile, che si tenta invano disconoscere.

Iniziate a Torino nel 1866 ed a Firenze nel 1869, passarono a Roma nel 1876 e là trovarono tosto favore e rinomanza così che, tolto il 1883, furono annualmente rinnovate, come lo saranno indubbiamente nell'avvenire, con grande

profitto dell' enologia nazionale e salutare ed imitabile esempio a tutte le provincie della patria nostra. E che le fiere siano uno dei più sentiti bisogni dell'enologia, chiaramente apparisce anche dal confronto con quanto accade nei rami paralleli delle industrie e dei commerci.

Le industrie, o signori, si raccolgono in grandi nuclei attorno ai centri più popolosi, i loro prodotti sono l'effetto dell'opera di più persone e, portati al pubblico, vengono presto studiati, imitati e superati.

Egualmente nel commercio una continua e febbrile corrispondenza regna tra le varie parti del corpo commerciale, e costituisce l' aria vitale ch' esso respira, così che ogni membro si trova a piena conoscenza della situazione comune.

Ma la bisogna corre diversamente nell'agricoltura, dove quasi sempre, l'azione dei singoli si svolge isolata, attorno ai centri locali, senza certi rapporti e legami cogli altri.

Perciò avviene che mentre in certi luoghi l' agricoltura giace negletta e languente, fiorisce e primeggia in altri, talvolta anche abbastanza vicini.

È ufficio dunque delle fiere quello di rimediare a questi difetti; per esse i prodotti enologici vengono avvicinati e confrontati tra loro, e se ne rilevano e correggono i difetti, se ne conoscono i pregi e se ne facilitano il commercio ed il consumo.

Così coi contatti, cogli esempi e colla discussione tutte le conquiste che l'abilità, l' industria, l' intelligenza ed il capitale hanno fatto in un luogo, diventano patrimonio di tutti gli altri, e si desta la grande molla dell' interesse e dell'emulazione, che poi alla lor volta determinano i grandi progressi sociali.

Le fiere impertanto ponno paragonarsi ad un organismo in cui una sola pulsazione fa circolare il fluido vivificante attraverso tutte le parti costituenti l' organismo medesimo.

Ond' è, che l'Associazione agraria friulana persuasa di questa verità e generosamente aiutata dal R. Governo, dall'on. Camera di commercio e dal Municipio di Udine, ciò che è debito di ricordare pubblicamente a titolo di gratitudine e di onore, pensò giustamente di bandire, per questa stagione, una fiera di vini da pasto dell'annata, di distillati ad uso cognac, di acquavite e di aceto.

Ed era ben dicevole che anche il Friuli portasse di nuovo la sua attenzione sui suoi prodotti vinari, che vedesse quali furono i progressi fatti dalla prima e troppo lontana fiera del 1879, e ne traesse l'illazione se dovesse continuare nel sistema incorso, modificare o mutare indirizzo. Contemporaneamente l'Associazione agraria raccomandò che in un Congresso di occasione, fossero discussi alcuni dei più importanti argomenti relativi alla viticoltura ed all'enologia della nostra provincia e che di questa manifestazione restasse una traccia duratura, a norma anche delle fiere avvenire. Furono perciò predisposti tre quesiti, suscettibili della più ampia ed utile discussione.

All'appello risposero 46 espositori, mentre molti e molti altri avrebbero potuto figurare con onore, ed il Comitato ordinatore, senza pretendere a splendidi e straordinari risultati, si lusinga che la merce incontrerà il pubblico favore e sarà meritevole d'encomio, traendo esso affidamento dalle persone e dalle zone rappresentate.

Ma egli è alla grande massa dei produttori che fa d' uopo pensare e sarà compito della benemerita Associazione agraria e della Commissione viticolo-eno-

logica di popolarizzare la necessità di migliorare la produzione enologica della provincia, massime oggi in cui i vini del mezzogiorno, per la pletora ivi esistente, si versano sul nostro mercato in quantità ingenti, facendo ai nostri quasi micidiale concorrenza.

Non vi ha dubbio però, o signori, che gli sbocchi aperti per l'estero e quelli che si apriranno, nonchè la stessa necessità in cui si trovano i nostri fratelli del Sud, di frenare l'eccesso della loro produzione enologica per sostituire alla vite una coltura più rimunerativa, agevoleranno la nostra posizione, pur pensando, che migliorati ogni poco i nostri vini, questi avranno nel locale consumo, la preferenza e per la moderata alcoolocità e pel delicato profumo, e frutteranno anzi al produttore qualche vantaggio nel prezzo, oltre quello derivante dal risparmio delle spese di trasporto, cui gli altri vanno soggetti.

Ma questo non potrà verificarsi se non a patto che vengano diminuite le spese, aumentata la produzione, resa amata ed accetta la merce e ridotto, il più possibile il prezzo.

La viticoltura e l'enologia presso di noi, fatte alcune eccezioni, furono sinora trattate con poca scienza ed accuratezza, tanto che al di fuori la nostra Provincia venne accusata talvolta di inettitudine a produrre buoni vini.

Niente di più falso e di più azzardato, o signori, perchè i nostri terreni si prestano nella loro maggior estensione alla coltura della vite e ve n' ha larghe zone di assai favorevoli ed indicatissimi nel piano, come sono assai adatte le ridenti ed apriche colline che, quasi frangia delle Alpi, circondano a nord il medio Friuli.

E che le nostre terre possano dare gustosi ed eccellenti prodotti, ne fa prova la gloriosa tradizione del Piccolit, del Refosco, del Marzemin, del Fumat e così via, cui fatalmente depressero, e chi sa per quanto tempo, le varie malattie succedute, gl' influssi atmosferici, nonchè le sfibranti ed esaurienti colture, specialmente dell'erba spagna, largamente usata nelle nostre campagne.

Ed a maggior riscontro della bontà dei prodotti, giova quì ricordare che fu un vino rosso friulano, quello che a Verona nella fiera del 1889 riportò la maggior medaglia conferita, che fu quella d'argento, del Ministero, pei vini da pasto dell'annata, come pure che altre medaglie, una d'argento e l'altra di bronzo si ebbe lo Slivowitz ed altre due ancora, di argento e di bronzo, l'acquavite friulana.

Onorificenze conseguirono pure tre altri campioni di vini friulani presentati, non è molto, alla stessa fiera nazionale di Roma.

E sta bene notare che questi prodotti nulla avevano di speciale ed erano i campioni di quelli che si ottengono in una larghissima zona vinicola. Il secreto sta tutto nello sciegliere il vitigno, nell'adattarlo al terreno, nel coltivarlo secondo le regole dell'arte e nel confezionarne razionalmente i prodotti.

L'agricoltura della nostra Provincia ha sciolto felicemente altri e ben gravi problemi, come quello dell'allevamento della razza bovina, celebrato in tutte le più grandi esposizioni dell'Italia settentrionale, e quello della bachicoltura che forma ormai una delle più vive risorse della nostra possidenza. — Non vi ha quindi dubbio che anche la vinicoltura opportunemente studiata e trattata, salirà a buona rinomanza e costituirà per noi altra copiosa fonte di redditi.

Signori! Fra brevi giorni nel capoluogo provinciale si compirà un fatto d'alta

importanza: l'inaugurazione del tiro a segno. Io non posso che fin d'ora salutarlo dal fondo dell'anima e beneauspicare da questa forte e provvida istituzione, rivolta alla difesa della patria, a renderla temuta e rispettata, ma non conviene dimenticare, che la forza delle armi non basta a rendere la patria stabilmente sicura e padrona dei propri destini, se non è accompagnata dal risorgimento economico del paese. Oggi più che mai altra volta, le nazioni povere restano facilmente vittime delle nazioni ricche ed agguerrite, per cui il risorgimento economico, vale il risorgimento politico, vale l'indipendenza.

All'opera adunque, o produttori friulani, ma all'opera con amore e fermezza di propositi, e sopratutto con viva fede in quell'avvenire prosperoso, che non manca mai a chi sa volere fortemente. Il lavoro rigenera, ritempra e moralizza, ed i tempi nostri hanno bisogno di ciò.

Con questi sentimenti nel cuore, o signori, e nel nome augusto dell'alta, leale e simpatica figura dell'amatissimo nostro Re Umberto, pegno di unità, di concordia e di forza, ed oggi più che mai segno agli affetti ed all'entusiasmo degli Italiani ed alle attenzioni di tutta l'Europa, dichiaro aperta la fiera!

Viva il Re! „

Quando il cav. Biasutti ricorda S. M. il Re, tutti si scoprono il capo; e la chiusa è accolta da un evviva caloroso ed unanime.

Il Sindaco della città, cav. uff. Morpurgo a nome della città porge un saluto cordiale a tutti quelli che oggi da ogni parte della Provincia qui convennero a rendere più utile e più bella la fiera. Fa plauso all'Associazione agraria iniziatrice, e voti che l'intelligente operosità di essa continui come sinora.

Il signor Masciadri presidente della Camera di commercio rileva che la Camera stessa di gran cuore ha dato il suo concorso per questa Esposizione-fiera, perchè sa di quanta utilità pratica sieno cotali mostre. Anch'egli fa voti che l'opera utilissima, alacre, intelligente dell'Associazione agraria continui. Porge infine, a nome del commercio della Provincia, un saluto ai viticultori convenuti a Udine da tutto il Friuli amministrativo.

Dopo ciò, il Presidente del Comitato ordinatore cav. Biasutti, conduce gli invitati a visitare l'Esposizione.

La fiera-concorso ebbe un pieno successo e in quanto al giudizio dei giurati si riproduce senz'altro la relazione loro, a cui fanno seguito due allegati, i quali ebbero immediata pubblicità al chiudersi della fiera il 24 marzo.

All'on. Presidente del Comitato ordinatore della fiera-concorso vini.

UDINE.

Compio l'incarico avuto dai colleghi della giurìa di accompagnare, con breve relazione il verdetto già comunicato il giorno 23 aprile p. p. e integralmente approvato da codesto spettabile Comitato, verdetto che ritengo siccome allegato alla presente relazione.

La giurìa venne costituita dai signori:

Zorzi Luigi di Parona all'Adige, *presidente*
Madrassi G. B. di Udine, *relatore*
Molinari Desiderio di Villanova del Judri
Nallino cav. prof. Giovanni di Udine
Venturini Giuseppe di Percotto.

Anzitutto la giurìa si compiace constatare il felice risultato della fiera-concorso, sebbene notevoli aziende della provincia non figurino fra gli esponenti. Devesi certamente attribuire il felicissimo successo all'ottimo ordinamento della mostra, all'opportunissima località, alla mitezza dei prezzi, alla facilitata degustazione ed alla festività straordinaria di quei giorni. E poichè è doveroso tributare lode ai signori componenti il Comitato, devesi pur anche avvertire che quelli fra essi che si presentarono alla fiera coi loro vini vollero ritenersi fuori concorso, atto di squisita delicatezza che però tolse alla giurìa la compiacenza di rimeritare con proposte di distinzione i prodotti degli egregi signori cav. dott Pietro Biasutti, Pecile cav. prof. Domenico, Pinni Vincenzo, di Trento co. cav. Antonio.

La giurìa procedette personalmente a ritirare i campioni dei vari vini esposti, per la degustazione, quindi dispose che speciali incaricati rivestissero le singole bottiglie contenenti i campioni in modo che la giurìa non potesse avere alcuna notizia del nome del produttore, e che per ogni qualità di prodotti esposti venisse fatta speciale numerazione dei campioni. Tale incarico, come ogni altro ufficio inerente al delicato compito di direzione del lavoro di degustazione e confronti ed esame venne affidato al sig. dott. Romano segretario generale del Comitato e che la giurìa desiderò di aver per coadiutore del suo difficile incarico.

Fu invero lungo e faticoso il lavoro della giuria, ma nel suo insieme graditissimo, avendo potuto constatare notevoli miglioramenti nella produzione di vini da pasto in confronto al giudizio delle giurìe delle esposizioni di Udine (1883) e Cividale (1888) nelle quali avevano fatto parte due giurati anche dell'attuale giurìa. Essi posero in rilievo l'assai miglior modo di presentazione, la migliorata stoffa dei vini, sebbene la eccessiva variabilità dei tipi presentati, impedisse di sintetizzare in modo assoluto il giudizio.

Emerse però come le buone qualità di varietà nostrane ed anche talune importate che maggiormente alle nostrane si avvicinano, possono dare ottimi vini da pasto. È da augurarsi che i produttori friulani si attengano ad un tipo o a pochi tipi ma costanti cercando di sempre più migliorare la confezionatura e

conservazione dei vini, come già lodevolmente diedero prova di curare il buon governo della vite.

Per taluno dei vini esposti, per quanto nell'assieme ritenuto fra i migliori, la giurìa non potè a meno di addimostrarsi rigorosa al punto di escluderlo dalla graduatoria pel fatto del marcato sapore dolciastro, perchè non completamente fermentato. Tanto più l'esclusione parve giustificata dapoichè il concorso era speciale pei vini da pasto e dell'anno. Spiacque però che taluno dei campioni di vino esposto, certamente fra i migliori, si sia dovuto escludere da ogni considerazione perchè presentato in recipienti non perfettamente sani, perciò acquistò un leggiero sapore estraneo. Per quanto il fatto possa riguardarsi accidentale ciò non pertanto l'esponente non potè venir preso in considerazione. Qualche inconveniente si è pure lamentato nell'imbottigliamento e tappatura.

La giurìa procedette prima all'esame del vino nero, poi del bianco, poi delle acquaviti e cognac, in fine degli aceti. Qualità per qualità alla prima degustazione si procedette all'elimina di quelli che non si reputarono da prendersi in considerazione. Alla seconda degustazione e dopo i convenienti confronti, sempre qualità per qualità e campione per campione, si è proceduto alla graduatoria.

Fatte le singole graduatorie e dichiarata chiusa qualsiasi altra operazione relativa all'assaggio, si richiese di conoscere il nome dell'esponente, ed i dati relativi alla sua produzione ed alla località ove i vitigni si trovano. Con ciò il lavoro più speciale della giurìa era compiuto e avrebbesi senz'altro potuto rassegnare alla spettabile Commissione ordinatrice. Ma, a norma del programma-regolamento e in relazione alle norme del Comitato ordinatore, la giurìa doveva tener conto del giudizio dato dal pubblico, delle vendite effettuate. Per una più esatta informazione in proposito la giurìa volle personalmente intervenire anche alla fiera, ma più di tutto tenne conto delle informazioni offerte dal Comitato, che in vero diede le più dettagliate e precise notizie. Dovette poi escludere quelle qualità di vino che seppure fra le buone, era stata dal pubblico, non giudicata perchè troppo sollecitamente venduto od esportato dalla fiera o in altro modo tolto alla pubblica degustazione.

Con questi dati la giurìa procedette ad un nuovo studio di graduatoria, non veramente facile. Si preoccupò pure del desiderio del Comitato che la definitiva graduatoria tenesse conto nel suo assieme anche delle diverse qualità di campioni esposti perchè non accaddesse che ad uno stesso espositore venissero assegnati (e sarebbe stato il caso) più premi e per nero, e per bianco, e per acquavite, e per aceto.

Le parole colle quali si designa la qualità dei vini devonsi in questo ordine ritenere per merito di graduatoria:

1° *eccellente*
2° *ottimo*
3° *scelto*
4° *buono.*

Quello che la giurìa non si sentì in forza di fare si fu il riparto dei premi assegnati e di ciò rivolse preghiera al Comitato che tanto lodevolmente compì un tale assunto.

I vini presi in esame furono tutti ritenuti vini da pasto dell'annata, della produzione prescritta dal programma; pure gradì la giurìa trovar esposto anche dello

squisito vino bianco da pesce del distinto viticultore friulano sig. Riccardo Chiaradia di Caneva e sebbene il vino non fosse dell'annata ritenne meritevole di essere segnalato, come risulta dall' allegato verbale.

Non potevasi riguardare vino da pasto, ma certamente era fra i migliori esposti e difatto era vino dell' annata, il Ramandolo del sig. Comelli, altro dei vini che più incontrarono il favore del pubblico. Era perciò giusto — fuori graduatoria — di prenderlo in considerazione e ne fa cenno speciale il verbale.

Fuori concorso, nei locali della mostra però, si è presentato il sig. Giusto Bigozzi di S. Giovanni di Manzano con una interessantissima collezione di vini di viti americane, da esso con tanto interessamento coltivate. Le notevoli benemerenze di questo intelligente ed operoso proprietario viticultore non potevano passare inosservate alla giurìa, tanto più che i campioni esposti interessarono vivamente i visitatori della mostra ed anche la giurìa; molti ne parlarono con lode pella felicissima idea di quella mostra-degustazione. Perciò una speciale proposta venne avanzata nel verbale della giurìa e assai bene ne tenne conto il Comitato ordinatore.

Piace constatare anche il notevole e progressivo miglioramento nella produzione delle acquavite, industria che ora in provincia va assumendo notevole importanza.

Merita assai curata anche ed estesa la produzione dello Sliwovitz, il cui prodotto ricercatissimo è di sicuro smercio. Due campioni di Sliwovitz esposti, se anche fuori concorso, meritarono però lode e la giurìa non potè a meno di esprimere il desiderio di segnalare in modo speciale il cav. Biasutti il cui Sliwovitz meritatamente ebbe a riportare notevolissime distinzioni in mostre anche fuori provincia. Buoni anche varî dei campioni di aceto esposti, segnatamente quelli del sig. dott. Luigi Perissutti.

Il concorso-fiera vini di Udine bandito nel 1893 dall'Associazione agraria friulana porto il numero II°, per il ricordo del precedente del 1879. Però sifatti concorsi non possono arrecare vantaggi tenendoli a così lunghi intervalli. Riduciamo la cosa in se stessa alla massima semplicità, evitiamo spese accessorie, ed invece teniamo periodicamente tali gare, preavvisate ed a tempi fissi. Questo avviso che la giurìa avvanza non è poi che un eco di quanto ripetevano gli esponenti e non esponenti, ma produttori. Questo desiderio speriamo che la benemerita Associazione agraria friulana, vorrà tenere in debito conto.

Udine, maggio 1893.

Il Relatore
MADRASSI GIO. BATTA.

Allegato *A*.

All' On. Presidente del Comitato ordinatore della fiera-concorso vini ecc.

UDINE.

Fatta riserva di presentare più estesa relazione ci affrettiamo a comunicare a V. S. le graduatorie speciali di classifica dei vari prodotti esposti ritenuti meritevoli di distinzione ed una graduatoria del merito per ogni singolo esponente distinto, anche in relazione all'entità della produzione, alle condizioni di coltura ed al favore incontrato presso il pubblico alla fiera.

Si registra però anzitutto a verbale che i componenti il comitato, i quali al tempo stesso sono espositori (cioè i sigg. dott. Pietro cav. Biasutti, prof. cav. Domenico Pecile, Vincenzo Pinni e Antonio co. cav. Di Trento) dichiararono preventivamente di voler essere assolutamente ritenuti fuori concorso.

La Giurìa apprezzando la delicatezza distinta dei detti componenti del comitato riconosce d'altra parte che essi col loro concorso alla fiera-esposizione, fatto in modo distinto per pregevoli qualità ed abbondanza di prodotti, contribuirono assai al buon esito dell'esposizione. Dopo ciò si procede alla graduatoria degli altri concorrenti:

Morelli De Rossi Giuseppe. Notevole produzione di ottimi vini neri e bianchi specialmente della tenuta di Manzinello e produzione di eccellente acquavite.

Rieppi fratelli. — Vino nero a tipo buono; acquavite eccellente, forte produzione.

Mels-Colloredo Liobordo. — Vino nero Blaufränckisch ottimo, vino bianco ribolla buono, forte produttore.

Guarnieri dott. Valentino. — Ottimo vino nero e buono vino bianco; e pel merito di aver propagata la coltura della vite in difficili condizioni.

Mainardis nob. Antonietta. — Vino nero nostrano buono; ottimi vini bianchi, Verduzzo e Chasselas, però di questi ultimi produzione limitata.

Freschi co. comm. Gherardo. Vini bianchi Riesling e Verduzzo ottimi.

Manzano co. Leonardo. — Vini bianchi scelti.

De Prato dott. Romano. — Vino bianco scelto; acquavite eccellente.

Mangilli march. cav. Fabio. — Vino nero Frontignan buono; acquavite, Sliwovitz e aceto buoni; forte produttore.

Conti Corinaldi. — Vino bianco buono. Forti produttori.

Bisutti Giuseppe. — Ottimo vino nero della vigna Netti-Paolina gradito assai anche al pubblico.

Galvani cav. Giorgio. — Vino nero scelto. Forte produttore.

Botta Antonio — Ottimo vino Tazzalingua, prodotto in notevole quantità.

Di Prampero co. comm. Antonino. — Vino nero scelto, notevole produttore.

Ottelio co. Settimio. — Vino Frontignan ottimo, produzione di notevole quantità.

Leonarduzzi-Candeo Giuseppina. — Vino nero Refosco buono; acquavite buona.

Codroipo co. Girolamo. — Ottimo vino Frontignan; acquavite ottima.

Tomasoni Giacomo. — Vino nero buono.

Vuga fratelli. — Vino nero Refoscone e Marzemino buono.

Fabris cav. Guglielmo. — Vino nero buono.

Gattorno dott. Giorgio. — Vino nero nostrano, buono.

Dacomo Annoni Clodomiro. — Vino nero scelto.

Gropplero co. comm. Giovanni. — Vino comune di S. Vito al Tagliamento, buono, forte produttore.

Cotta Angelo. — Vino nero di Rosazzo, buono.

Carnelutti dott. Silvio. — Vino nero " tre uve „ buono, aceto eccellente.

Badino cav. Pietro. — Vino nostrano buono.

Beltrame fratelli. — Vino nero comune buono.

Ballarin Domenico. — Vino nero Raboso buono.

Perissutti dott. Luigi. — Aceti di Refosco e di Verduzzo eccellenti.

Nimis Luciano. — Aceto balsamico eccellente.

D'Arcano co. Orazio. Acquavite buona.

Ora la Giurìa stima di dover aggiungere le seguenti proposte:

Al sig. Giusto Bigozzi di San Giovanni di Manzano, si propone che il Comitato conferisca uno speciale diploma d'onore o altra onorificenza, purchè sia di primo ordine, per le notevoli benemerenze di questo intelligente ed operoso proprietario e viticoltore, specialmente in riguardo all'introduzione e propagazione di viti americane ritenute resistenti alla filossera. Alla fiera furono dal Bigozzi molto opportunamente, però fuori concorso, presentati i saggi di vini ottenuti con uve di dette viti.

Al sig. Riccardo Chiaradia di Caneva di Sacile, studioso e attivo proprietario che espone un eccellente vino detto *da pesce*, ricercato anche all'estero, la Giurìa propone venga conferita una distinzione speciale, sebbene il vino esposto fosse di altra annata e perciò fuori concorso.

Al sig. Policreti nob. Ottavio di Castel di Aviano si propone venga conferito un attestato di incoraggiamento per l'opera sua intesa a promuovere la coltura della vite in quel territorio, sebbene i prodotti esposti non siano giudicati degni di speciale onorificenza.

Al sig. Comelli Giovanni detto Moro di Nimis, appassionato viticultore, si propone pure venga conferito un attestato di lode per la produzione del vino Ramandolo, il quale non fu premiato perchè non era vino da pasto e perchè conteneva ancora sostanza zuccherina; per il quale ultimo motivo la Giurìa escluse pure da premii alcuni vini neri sebbene essi, per le altre condizioni, fossero stati trovati eccellenti.

La Giurìa volle pure esaminare lo Sliwovitz esposto alla fiera, fuori concorso, dal cav. Pietro Biasutti. Esso fu trovato squisito, e la sua produzione avendo una certa importanza, anche per la esportazione, la Giurìa stima aver debito di segnalare la qualità superiore di questo liquore alcoolico.

Udine, 23 aprile 1893.

La Giurìa:

Zorzi Luigi, *presidente* — Madrassi Gio. Battista — Molinari Desiderio — Nallino Giovanni — Venturini Giuseppe.

Allegato *B.*

PROCESSO VERBALE

della seduta del Comitato ordinatore della fiera-concorso vini ecc.

Convenuti i componenti del Comitato ordinatore nella sede dell'ufficio (sala maggiore dei Commercianti) nelle ore 10 ant. di questo giorno il sig. Presidente comunica la relazione riassuntiva dei sigg. giurati consegnatali ieri 23 corrente alle ore 5 pom.

Il Comitato ne prende atto e delibera che sia conservata integralmente la graduatoria fissata dall'onorevole Giurìa ripartendo i premi e le distinzioni in questo modo:

Morelli De Rossi Giuseppe di Udine — Pompa sistema Heinrich di travaso.
Rieppi Daniele e fratelli di Albana — Medaglia d'argento.
Mels Colloredo co. Liobordo di Albana — Filtro olandese.
Guarnieri dott. Valentino di Fontanafredda — Medaglia d'argento.
Mainardis nob. Antonietta di Goriz (Camino di Codroipo) — Alzabotti.
Freschi co. comm. Gherardo di amuscello — Solforatrice Bertolaso.
Manzano co. Leonardo di Manzano — Alzabotti.
De Prato dott. Romano di Prato — Medaglia di bronzo e guanto Sabatè.
Mangilli march. cav. Fabio di Flumignano — Solforatore e ventilatore per botti.
Conti Corinaldi di Torre di Zuino — Medaglia di bronzo.
Bisutti Giuseppe di Rauscedo — Iroratrice Berzia.
Galvani cav. Giorgio di Cordenons — Medaglia di bronzo.
Botta Antonio di Manzinello — Medaglia di bronzo.
Di Prampero co. comm. Antonino di S. Martino al Tagliamento — Attestato di merito.
Ottelio co. Settimio di Ariis — Attestato di merito.
Leonarduzzi Candeo Giuseppina di Faedis — Attestato di merito.
Codroipo co. Girolamo di Flambruzzo — Attestato di merito.
Tomasoni Giacomo di Buttrio — Attestato di merito.
Vuga Antonio e fratelli di Cividale — Attestato di merito.
Fabris cav. Guglielmo di Latisana — Attestato di merito.
Gattorno dott. Giorgio di S. Vito al Tagliamento — Attestato di merito.
Dacomo Annoni di Buttrio — Attestato di merito.
Gropplero co. Giovanni di S. Vito al Tagliamento — Attestato di merito.
Cotta Angelo di Corno di Rosazzo — Menzione onorevole.
Carnelutti dott. Silvio di Tricesimo — Menzione onorevole.
Badino cav. Pietro di Privano — Menzione onorevole.
Beltrame fratelli di Buttrio — Menzione onorevole.
Ballarin Domenico di Latisana — Menzione onorevole.
Perissutti dott. Luigi di Villafredda — Attestato di merito.
Nimis Luciano di Nimis — Menzione onorevole.
D'Arcano co. Orazio di S. Stefano — Menzione onorevole.

Bigozzi Giusto di S. Giovanni di Manzano — Diploma di merito.
Chiaradia Riccardo di Caneva di Sacile — Diploma di onore.
Policreti nob. Ottaviano di Castel D'Aviano — Attestato di incoraggiamento.
Comelli Giovanni detto Moro di Nimis — Attestato di lode.

Udine, 24 aprile 1893.

Il Comitato:

P. Biasutti, *presidente* — G. Bigozzi — M. P. Canciamini — G. B. Degani — D. Pecile — V. Pinni — A. Di Trento — G. B. Romano, *segretario.* (1)

(1) I signori P. Biasutti, G. Bigozzi, D. Pecile, V. Pinni ed A. di Trento, per ragioni di delicatezza facili a comprendersi, rinunziarono tanto agli eventuali premi materiali, quanto alle onorificenze che i prodotti da loro esposti fossero per meritarsi, per cui i giurati non li presero nemmeno in considerazione.

Compiute le ulteriori pratiche per la esposizione dei conti, venne informato il Consiglio dell'Associazione nella sua seduta 19 agosto 1893, dal presidente del Comitato che diede lettura del presente resoconto:

Onorevole Consiglio dell'Associazione agraria friulana

UDINE.

Il Comitato ordinatore dell'ultima esposizione-fiera vini, acquavite, cognac, aceto ecc. ecc., adempie al proprio dovere presentando nei seguenti estremi il conto della gestione avuta:

ATTIVO

Ricevute dal r. Ministero di agricoltura	L.	400.—	
Ricevute dalla Camera di commercio di Udine	„	350.—	
Ricavate dai biglietti d'ingresso nei locali della fiera .	„	705.10	
Ricavate dalla tassa di posteggio.	„	159.65	
Totale incassi	L.	1614.75	
Assegno dell'Associazione agraria friulana	„	1000.—	
Somme gestite			L. 2614.75

PASSIVO

Specifica lavori del sig. Daronco debitamente liquidata	L.	635.—	
Spese in premi come da polizza allegata nella quale non sono comprese le medaglie e diplomi	„	418.30	
Servizio pompieri	„	66.—	
Stenografo per gli atti del congresso	„	25.—	
Spese di rappresentanza	„	120.45	
Servizi varii	„	364.—	
Spese postali, telegrammi, oggetti di cancelleria, oggetti occorsi nell'esposizione, piccoli stampati ecc.	„	125.—	
Spese di stampa	„	250.—	
Totale spesa			„ 2003.75
Si ritornano in cassa			L. 611.—
Per cui l'Associazione agraria ha contribuito con			„ 389.—
			L. 1000.—

Il Presidente
P. BIASUTTI

Il Segretario
G. B. ROMANO.

N.B. Le bottiglie di vino civanzate dal saggio dei signori giurati e dall'analisi chimica, furono in parte spedite alla *colonia alpina* in Pontebba ed in parte all'*istituto Tomadini.*

Ne seguì breve discussione che si riassume:

Pecile G. L. nel mentre elogia il Comitato e specialmente il suo infaticabile presidente cav. Biasutti, per il modo con cui la fiera venne attuata, per l'esito brillante ottenuto ed anche per la piccola spesa occorsa, crede che tali gare si dovrebbero tenere a minori intervalli. Questo perchè, quantunque ogni volta si possano avere dei malcontenti, è grande però il vantaggio dei confronti e dell'emulazione che si promuove, perchè si offre occasione di mettere in evidenza i prodotti del paese più meritevoli di pronto e vantaggioso smercio.

Bossi. Propone, non solo che le fiere si facciano a più brevi distanze, ma che si tenga calcolo di approfittare delle stesse persone che con tanto successo seppero organizzare la fiera del 1893.

Il Consiglio approva il *resoconto* e ringrazia il Comitato ordinatore della fiera.

CONGRESSO

Il giorno 17 aprile venne diramata la seguente circolare:

Udine, 17 aprile 1893.

Onorevole Signore,

S' interessa vivamente la S. V. ad intervenire al **Congresso viticolo-enologico** che si terrà in Udine nei giorni 22 e 23 corrente al tocco nella sala superiore del R. Istituto Tecnico.

Il Comitato confida che, considerata la grande importanza dei quesiti proposti alla discussione e quì in calce riportati, la S. V. voglia non solo intervenire alla riunione, ma giovare al Congresso coll'opera propria al bene generale della viticoltura friulana, offrendo tutti quei dati i quali si riferiscono alle condizioni del luogo in cui la S. V. coltiva le viti.

Nessuno può dubitare della somma utilità cui lo scambio di vedute apporta nelle discussioni fra tecnici e pratici in qualsiasi questione, e questo non potrà non avvenire anche in questa fra viticoltori della nostra provincia.

Se il Congresso riescirà numeroso e la discussione si farà ampia, è certo che le conclusioni non mancheranno di dare una spinta vigorosa alla viticoltura e alla enologia della nostra provincia.

Il Comitato si lusinga che, approffittando della propizia occasione del concorso-fiera dei vini del Friuli, la S. V. non vorrà mancare all'invito di fare parte del Congresso viticolo-enologico.

PER IL COMITATO ORDINATORE

Il Presidente

P. BIASUTTI.

Quesiti:

1. Quali varietà di viti europee si possono consigliare per l'impianti nelle varie località del Friuli?

2. Difetti principali che si verificano nella confezione del vino in Friuli e provvedimenti più opportunni per rimediarvi.

3. Come si potrebbe conservare il culto del vino nostrano di fronte all'invadenza dei vini di altre provincie?

Seduta del 22 aprile.

PRESIDENZA PROVVISORIA:

BIASUTTI cav. PIETRO, presidente;
PINNI VINCENZO, vice-presidente;
ROMANO dott. GIO. BATTA, segretario.

Biasutti, presidente. Gentilissime Signorine, onorevoli Signori,

Anzitutto io vi porto un affettuoso saluto a nome del Comitato ordinatore, e vi rendo sentite grazie dell'adesione che avete prestato al nostro invito onorando di vostra presenza questo Congresso.

Noi siamo quì riuniti per trattare argomenti della massima importanza bensì, ma relativi ad interessi puramente nostri, strettamente provinciali, la cui discussione non poteva essere fatta che da persone del luogo.

Fu perciò che il Comitato non estese inviti oltre la cerchia della nostra provincia e che noi siamo qui, tutti friulani, raccolti, come in famiglia a trattare delle cose nostre.

I quesiti su cui dobbiamo versare sono tre, semplici nella loro esposizione, ma ampi nella loro comprensione e suscettibili della maggior discussione.

Furono incaricate di studiarli persone di riconosciuta competenza e le relazioni testè pubblicate a stampa formeranno la base delle serie nostre considerazioni.

Con queste premesse io invito i signori congressisti a cominciare il lavoro e prima di tutto alla nomina in via stabile dell'ufficio di presidenza.

L'ufficio sarebbe bene si componesse d'un presidente, di due vice-presidenti, di un segretario e di due vice-segretari. Ponno essere nominati per acclamazione o per schede secrete. Io proporrei che a presidente, fra i tanti qui competenti fosse acclamato il cav. V. Marzin.

Marzin. Ringrazio dell'onore, ma io proporrei di lasciare all'ufficio provvisorio la presidenza stabile.

Biasutti declina l'onorevole incarico, anche per dover attendere ad altre incombenze della circostanza.

Billia comm. P. appoggia la proposta Marzin.

Dopo breve discussione venne per acclamazione così costituito l'ufficio definitivo:

Biasutti cav. dott. Pietro, *presidente*
Marzin cav. Vincenzo, *vice-presidente*
Petri cav. prof. Luigi, *vice-presidente*
Viglietto dott. Federico, *segretario generale*
Rubini dott. Domenico e Burelli Pietro, *vice-segretari.*

Assume la presidenza il vice-presidente cav. Marzin.

Presidente. L'ordine del giorno del Congresso reca la discussione del quesito I. e cioè: “ *Quali varietà di viti Europee si possono consigliare per gli impianti nelle varie località del Friuli* „. Invito pertanto i relatori prof. cav. D. Pecile e il sig. G. Bigozzi a comunicare i loro studii intorno al quesito I.

Pecile e *Bigozzi* riassumono in parte e in parte leggono la relazione che segue:

QUESITO I.

“ *Quali varietà di viti Europee si possono consigliare per gl'impianti nelle varie località del Friuli?* „

Uno sguardo retrospettivo alle condizioni della viticoltura friulana dall'epoca dell'invasione dell'oidio ad oggi, gioverebbe a darci spiegazione intorno all'indirizzo che va prendendo la nostra viticoltura, e a darci ragione della evoluzione, che questo ramo dell'industria agraria ha subìto nell'ultimo trentennio. Risalendo infatti al 1850, noi vedremmo la campagna friulana, che era coperta da viti rigogliose e fruttifere, ad un tratto colpita dalla terribile crittogama, che dapprima decima il prodotto, e in pochi anni lo annienta totalmente. Le piantagioni colpite dal flagello, a poco a poco deperiscono; interi distretti ne abbandonano quasi completamente la coltura. Lo zolfo, l'efficace rimedio contro la nuova malattia, il cui uso andò generalizzandosi con una certa lentezza, non restituisce che verso il 1868 il vigore alle viti e solo dopo quest'epoca si hanno di nuovo raccolti abbastanza abbondanti nei pochi paesi in cui le viti non sono state uccise dall'oidio, od estirpate.

Tre fatti notevoli osserviamo come conseguenza dell'invasione dell'oidio nella provincia nostra:

I. l'abbandono della vite in tutte quelle località i cui terreni sembravano meno adatti allo sviluppo vegetativo della preziosa ampelidea;

II. l'abbandono, per opera di una naturale selezione, di molte varietà di viti, talune molto pregevoli, altre meno, Refoschi più delicati, Piccolit, Marzemino, Moscatello, Negruzzo, Pignolo, Corvino, Chiavagliano, ecc. ecc. che più delle altre soffrivano degli attacchi del parassita;

III. l'introduzione di un vitigno poco pregevole, ma molto produttivo e resistente all'oidio, voglio dire dell'Isabella, e la tendenza ad importare dall'estero e specialmente dalla Francia, nuovi vitigni resistenti alle malattie e capaci di dare prodotti pregevoli. (1)

Gli alti prezzi del vino, ottenuti dalle vigne salvate dall'oidio, spingono nell'ultimo trentennio gli agricoltori, a curare e ad estendere la coltura della vite.

Da quanto abbiamo detto, si comprende come i vari paesi della Provincia si possono oggi distinguere in località in cui la coltura della vite è un'antica e non interrotta tradizione, che chiamerei *paesi vecchi;* ed in *paesi nuovi,* ossia quelli in cui la viticoltura o non era mai stata praticata, o piuttosto, abbando-

(1) L'importazione dei vini d'Ungheria, che dopo l'invasione dell'oidio sostituirono la mancata produzione locale, suggerirono dapprima l'introduzione di vitigni di quel paese, ben presto abbandonati, perchè troppo precoci. In seguito si provarono vitigni francesi, fra cui primi il Gamay e il Pinot; più tardi s'introdusse qualche varietà dall'Austria, dalle provincie Renane, ecc.

nata dopo l'invasione dell'oidio, in questi ultimi anni è tornata in onore. I paesi vecchi (userò questa frase per brevità) sono caratterizzati dalla predominanza di vitigni coltivati da antica data; nel mentre, nei paesi nuovi, di preferenza predominano vitigni di recente introduzione.

I paesi vecchi possono suddividersi, dal punto di vista ampelografico, in quattro regioni, corrispondenti a speciali condizioni geologiche e climatiche; in ciascuna di queste predominano vitigni particolari alla plaga, che danno prodotti aventi qualità caratteristiche.

Le quattro regioni suddette sono le seguenti:

I. *regione eocenica orientale*, che, presa con larghezza, può comprendere i versanti dei colli che limitano la pianura da Cormons a Gemona; questa regione, che può considerarsi come la più felice sotto l'aspetto della coltura della vite, per la fertilità del suolo e per il clima asciutto, può suddividersi alla sua volta in due parti: la prima comprendente i colli di Rosazzo, Buttrio, Cividale e S. Pietro; la seconda, i colli dei distretti di Tarcento e Gemona.

II. *La regione delle alluvioni recenti del Tagliamento, del Meduna e del Cellina*, formata da terreni ricchi di calce, comprendente parte dei distretti di Spilimbergo, S. Vito, Pordenone e la parte occidentale di quello di Codroipo, caratteristica per la produzione di vini da pasto leggeri, ma saporiti, di pronta maturazione, che ricordano i vini di Toscana;

III. *La regione eocenica occidentale*, da Caneva a Montereale nei distretti di Sacile e Maniago; meno importante delle altre per estensione, ma comprendente alcune località dove la vite riesce assai bene;

IV. La bassa pianura friulana, formata specialmente da alluvioni più o meno argillose dell'epoca posglaciale, in cui non mancano terreni ricchi per naturale fertilità, ma avente clima umido. Questa regione può considerarsi solo parzialmente fra i paesi vecchi, nel mentre in molte località l'intensificazione della coltura della vite rappresenta un recente progresso della nostra agricoltura.

Riesce più difficile classificare i paesi, nei quali la coltura della vite ha preso uno sviluppo in questi ultimi tempi. In buona parte essi corrispondono a località che le vecchie mappe segnavano come *alborati vitati;* ma in essi la coltura della vite non raggiunge nemmeno lontanamente l'importanza che aveva prima del 1850.

A questi appartengono specialmente la regione morenica, formata dai colli che si estendono da Ragogna a Tricesimo e la media pianura friulana, costituita in prevalenza da alluvioni quaternarie grossolane. Non parleremo dei vitigni da suggerirsi in queste località, meno importanti per la coltura della vite, mancando per essi dati positivi sui quali basarci per dare consigli di una certa attendibilità.

Abbiamo creduto necessario il premettere queste considerazioni prima di entrare in materia, sembrandoci indispensabile, in uno studio dei vitigni friulani, di tener conto delle diverse condizioni di suolo e di clima, le quali, come abbiamo detto, hanno una notevole importanza sullo sviluppo di certe varietà ed influiscono sulla qualità dei prodotti.

Per avere notizie al più possibile precise intorno ai vitigni che hanno maggiore importanza nei singoli comuni viticoli, ci siamo rivolti, con un questionario, a tutte quelle persone che per speciale competenza ritenevamo in grado di offrirci i dati relativi.

Purtroppo la nostra inchiesta non potè riuscire completa, perchè non si ot-

tenne la risposta a tutti i questionari inviati. Noi esprimiamo i sensi della più viva gratitudine verso tutte quelle persone cortesi, che si compiacquero di restituirci il questionario riempito.

Basandoci sulle risposte avute e su qualche nostra conoscenza di talune regioni viticole friulane, noi abbiamo cercato di ordinare, per quanto ci è stato possibile, per ogni regione viticola, le varietà dei vitigni coltivati.

Le seguenti tabelle esprimono appunto, per ciascuna di queste regioni, i nomi dei vitigni paesani o d'importazione estera, ordinati secondo l'intensità della loro diffusione.

I. Regione eocenica orientale.

Nei distretti di Cividale e San Pietro.

In prima linea
- *Viti nostrane* — Ribolla, Ribuellat giallo, Verduzzo, Tazzelenghe, Refosco
- *Viti forastiere* — nessuna.

In seconda linea
- *Viti nostrane* — Cividino, Negruzzo
- *Viti forastiere* — Pinot, Merlot, Frontignan, (1) Pigue, Isabella

In terza linea
- *Viti nostrane* — Fumat, Pecol curt, Prosecca, Uve sclave, Corvino, Ribolla nera, Cordovado, Ciavarian, Beverd, Zibibo, Civon, Pignole, Zorze, Sbittarie, Dolciut, Murmangiant, Berzamin, Piccolit, Moscatelone, Sarin, Salen, Mardin, Agadene
- *Viti forastiere* — Merlot, Riesling, Blaufränkisch, Vöslauer, Grossebidur, Tokai bianco, Jacquez, Herbemont, Cunningham, Clinton, Merlot, Barbera.

Nei distretti di Tarcento Gemona.

In prima linea
- *Viti nostrane* — Verduzzo
- *Viti forastiere* — Isabella

In seconda linea
- *Viti nostrane* — Refosco, Fumat
- *Viti forastiere* — Frontignan

In terza linea
- *Viti nostrane* — nessuna
- *Viti forastiere* — Pinot, Jacquez, Blaufränkisch.

II. Regione delle alluvioni recenti

del Tagliamento, del Meduna e del Cellina.

In prima linea
- *Viti nostrane* — Cordenos, Refosco, Palomba, Verduzzo
- *Viti forastiere* — Frontignan, Pinot

(1) È cosa risaputa che col nome di Frontignan si designa in Friuli erroneamente un vitigno a frutto nero, che per i suoi caratteri ricorda certe viti del Bordelese, e che il conte Ottelio di Ariis ricevette per errore, mentre aveva ordinato del Moscato di Frontignan, e che poi diffuse largamente, avendo constatato che era un vitigno assai meritevole di considerazione, per la grande bontà ed abbondanza del prodotto che fornisce.

In seconda linea { *Viti nostrane* — Raboso
Viti forastiere — Cabernet, Gamay, Tokai bianco, Isabella

In terza linea { *Viti nostrane* — Molinara, Recoldina, Sclave, Gatta, Cintello Del Bon, Farinella, Negruzzo, Marzemino, Verdisot, Cividino, Refoscone, Pignolo, Uva d'oro
Viti forastiere — Ungherese, Merlot, Clinton, Jacquez.

III. Regione eocenica occidentale.

Nei distretti di Sacile e Maniago.

In prima linea { *Viti nostrane* — Verdiso, Marzemina
Viti forastiere — Isabella

In seconda linea { *Viti nostrane* — nessuna
Viti forastiere — Pinot, Frontignan, Cabernet

In terza linea { *Viti nostrane* — Pignola bianca, Tendretta, Persegagna
Viti forastiere — Merlot, Ungherese, Riesling.

IV. Bassa pianura friulana.

In prima linea { *Viti nostrane* — Refosco, Verduzzo
Viti forastiere — Isabella, Cabernet, Frontignan

In seconda linea { *Viti nostrane* — Tasselenghe, Fumat
Viti forastiere — Pinot

In terza linea { *Viti nostrane* — Piccolit, Cividino, Corbinella, Corvino, Cordovat, Bevert, Refoscone
Viti forastiere — Gamay, Jacquez, Blaufränkisch, Tokai grigio, Yorksmadeira, Riesling, Chasselas.

Ci corre l'obbligo di ripetere, che l'esattezza dei dati che offriamo, specie per alcune regioni, non ha che un valore relativo; e ciò non solo per l'insufficienza delle notizie raccolte, ma anche perchè, da comune a comune, in una stessa regione viticola, le viti coltivate in prevalenza sono spesso diverse.

Confidiamo che la discussione che si farà al Congresso intorno a questo quesito valga a rettificare ed a completare i nostri dati.

Non senza interesse sarà, per gli scopi che si prefigge la presente relazione, e per dare un'idea dell'adattabilità ai differenti terreni dei vitigni dai noi coltivati, il formarne un elenco basandoci sui dati offertici dall'inchiesta, a seconda del numero maggiore o minore di comuni viticoli, nei quali essi si trovano distribuiti.

Seguono i nomi dei vitigni che si coltivano più diffusamente e delle località nelle quali vengono coltivati:

Elenco dei vitigni in ordine della loro diffusione.

Verduzzo — *Risultati ottimi* a Tarcento, Tricesimo, Cordovado, Passariano, Codroipo, Buttrio, Corno di Rosazzo, Villanova del Judri, Ziracco, Gonars, Torre di Zuino, Percotto, Manzinello, Meretto, Fagagna e Gemona.

Risultati buoni a Vicinale di Buttrio, S. Pietro al Natisone, Castel d'Aviano, Caneva di Sacile, Merlana.

Refosco — *Risultati ottimi* a Tricesimo, Cordovado, Passariano, Codroipo, Buttrio, Corno di Rosazzo, Ziracco, S. Pietro al Natisone, Merlana, Meretto, Gonars, Percotto.

Risultati buoni a Buttrio, Villanova del Judri, Manzinello, Torre di Zuino, S. Giorgio della Richinvelda.

Pinot — *Risultati ottimi* a Cordovado, Corno di Rosazzo.

Risultati buoni a Passariano, Buttrio, Caneva di Sacile, Cordenons, Meretto, (S. Maria la Longa), Tricesimo, Castel d'Aviano, Porcia.

Risultati mediocri a Torre di Zuino ed a S. Giorgio della Richinvelda.

Frontignan — *Risultati ottimi* a Tricesimo, Passariano, Codroipo, Gonars.

Risultati buoni a Cordovado, Flumignano, Buttrio, Ziracco, Merlana, Percotto, S. Giorgio della Richinvelda, Rivignano.

Cividino — *Risultati ottimi* a Cordovado, Corno di Rosazzo, Manzinello, Meretto, (S. Maria la Longa).

Risultati buoni a S. Pietro al Natisone.

Risultati scadenti a Buttrio.

Cabernet — *Risultati ottimi* a Caneva di Sacile, Gonars, Percotto, Torre di Zuino.

Risultati buoni a Passeriano e Merlana.

Tazzelenghe — *Risultati ottimi* a Villanova sul Judri, Buttrio, Corno di Rosazzo, Vicinale di Buttrio, Percotto.

Risultati buoni a Meretto e Manzinello.

Corvino — *Risultati ottimi* a Buttrio.

Risultati buoni a Villanova del Judri, Corno di Rosazzo, Manzinello e Meretto.

Risultati mediocri (acerbo) a Torre di Zuino.

Ribolla — *Risultati ottimi* a Buttrio e Corno di Rosazzo.

Risultati buoni a Vicinale di Buttrio.

Refoscone — *Risultati ottimi* a Buttrio, Ziracco e Gonars.

Risultati buoni a Cordenons.

Riesling — *Risultati buoni* a Buttrio, S. Pietro al Natisone, Caneva di Sacile, Torre di Zuino.

Erbevert — *Risultati ottimi* a Corno di Rosazzo e Gonars.

Risultati buoni a Meretto.

Risultati scadenti a Buttrio, a Torre di Zuino.

Tokai grigio — *Risultati ottimi* a Ziracco.

Risultati buoni a Gonars, Torre di Zuino e S. Giorgio della Richinvelda.

Cordenossa — *Risultati buoni* a Cordovado, Codroipo, Porcia, Valvasone, S. Giorgio della Richinvelda.

Gamay — *Risultati ottimi* a Cordovado e Manzinello.

Risultati buoni a Passariano, Meretto, Porcia.

Data così un'occhiata sommaria ai vitigni delle varie plaghe della Provincia, sarebbe ora necessario di studiare quali fra questi meritino specialmente di esser diffusi, quali di essere abbandonati.

Per poter rispondere a questo quesito, è necessario stabilire l'obbiettivo che deve prefiggersi il viticoltore friulano, date le attuali condizioni del mercato vinario.

A noi sembra, che nella produzione del vino in Friuli, nelle circostanze attuali, non si deva pensare esclusivamente alla qualità, ma anche alla quantità del prodotto. I motivi che ci hanno indotti, alcuni anni or sono, a diffondere i piantamenti d'Isabella, più non esistono che in quelle località sfavorevoli alla coltura della vite Europea, e di ciò fa prova il fatto, che molti proprietari vanno innestando i vitigni d'Isabella con vitigni Europei.

Il pericolo della fillossera, se è abbastanza vicino per spingerci a studiare seriamente i modi di prepararci a resistere in caso d'invasione, non è però così imminente, da consigliare su larga scala il piantamento di viti americane, almeno laddove le viti europee danno prodotti buoni ed abbondanti, e le condizioni del mercato vinario consigliano a dare la preferenza nella produzione, ai vini da pasto sia pure di qualità correnti, ma però tali da permetterci di lottare contro all'invasione dei vini meridionali, mantenendo al vino nostrano quella superiorità, che gli deriva dalle condizioni favorevoli del nostro clima.

Nel consigliare i vitigni da diffondersi in Friuli, noi partiamo dunque dall'*idea, che la produzione enologica friulana deva, per un vicino avvenire sforzarsi ad ottenere prodotto abbondante di vini, tipo da pasto di qualità buone, non già finissime, di pronta maturazione e quindi prontamente commerciabili, a prezzi non troppo elevati, cercando di mantenere e migliorare i tipi esistenti in tutti quei paesi, dove la produzione enologica anche attualmente non è scevra di pregi.*

Anche la produzione dei vini bianchi da pasto, a fermentazione completa (non dolci) quali sono richiesti dagli esportatori austriaci, dovranno attirare l'attenzione dei nostri viticoltori.

Accettati questi concetti e stabilita la massima di non occuparci dei vitigni americani che dovranno moltiplicarsi soltanto in quei luoghi dove, per condizioni particolari, non conviene la vite europea, prima di passare a proposte concrete, ci pare ancora di dover escludere assolutamente quei vitigni, i quali non presentino una sufficiente resistenza alle malattie crittogamiche e specialmente alla peronospora e all'antracnosi, che devono considerarsi nella nostra Provincia, quelle che oggi cagionano i maggiori danni.

Quest'esclusione non potrà però farsi in modo assoluto, essendo noto che lo stesso vitigno, in condizioni climatiche differenti, può presentare resistenze diverse alle varie malattie.

Un'altra considerazione da non trascurarsi è quella della qualità, ossia del merito specifico dei prodotti che è capace di dare un dato vitigno, notandosi quasi sempre, che questa non va di conserva colla produttività. Si può anzi dire in tesi generale, che le viti molto produttive non sono le più fine, e viceversa.

Tuttavia, ammesso lo scopo di produrre abbondantemente vini da pasto, sia pure non finissimi, noi dovremo attribuire una grande importanza alla produttività, purchè non disgiunta da un discreto merito del prodotto.

Anche a questo proposito vuolsi non dimenticare l'influenza del terreno, poichè avviene che uno stesso vitigno in località differenti, può dare per tale influenza, prodotti di merito assai diverso.

Rimane finalmente da considerarsi, se meritino la preferenza i vitigni a sapore speciale, o quelli che danno al vino un sapore semplicemente vinoso, e anche questa questione non è possibile risolverla in modo assoluto.

Però, in tesi generale, crediamo di poter affermare, che per ottenere l'intento

di avere vini di pronta maturazione, convenga dare la maggiore estensione ai vitigni che producono uve a sapore franco, limitando la coltura di quelle a sapore speciale, esclusivamente per servire a conciare i prodotti dei primi, o per la produzione di speciali tipi.

Ciò premesso, diamo, regione per regione, i nomi dei vitigni che ci sembrano più raccomandabili, aggiungendo poche considerazioni, suggeriteci specialmente dall' inchiesta.

I. Regione eocenica orientale.

Nei distretti di S. Pietro al Natisone e Cividale.

I più antichi vitigni di questa regione, furono importati dai coloni Romani quando Forumjulii divenne provincia romana. Questi sono ancora i vitigni più diffusi che producono il vino nostrano.

Molti credono che le piante, per poter vivere in clima differente, devano subire modificazioni tali da cambiare a poco a poco le esigenze proprie, e questo fatto chiamano acclimatarsi, nell'opinione che vadano perdendo sia la proprietà di antecipare, sia di ritardare la maturanza, e che il frutto venga a perdere gli aromi speciali, caratteristici della specie o varietà. Erroneo giudizio. I primi vitigni importati da paesi più meridionali, dovevano di necessità nel clima del Friuli, non trovare calore sufficiente per raggiungere la perfetta maturanza dell' uva entro il settembre, epoca ordinaria della vendemmia; e ciò spiega perchè i nostri mosti, mancanti di glucosio, riescivano poco alcoolici ed aspretti.

L' oidio, che tanti anni infierì prima che fosse trovato il rimedio con lo zolfo, si può dire distrusse buon numero dei migliori vizzati, che da pochi anni soltanto, in forza di molte cure e migliore coltura, ritornano a compensare il viticultore intelligente.

I vitigni più antichi e che meritano consigliati, a nostro avviso, sarebbero: il Verduzzo, la Ribolla, il Bevert, la Garganie fra i bianchi, ed il Pignolo, il Negruzzo, il Refoscon fra i neri.

Fra i forestieri il Riesling, il Traminer, il Tokai fra i bianchi, ed il Vöslauer, il Frontignan, il Sauvignon fra i neri. Certamente che le valli montane, il pedemonte, ed in specialità il distretto di S. Pietro al Natisone, devono di preferenza coltivare i vitigni precoci, e in prevalenza i bianchi, non escludendo però fra i neri il Portugieser o Vöslauer, od altri precoci egualmente, fra i neri.

La regione dei colli del distretto di Cividale possiede terreni i più confacenti all' arbusto di Bacco, e quì più che in altre parti della provincia, si dovrebbe coltivare intensivamente, selezionando i vitigni antichi.

I famosi Piccolit, tanto celebrati da Zanon, le Ribolle che si esportavano in Carinzia, i Pignoli, i Negruzzi, non meritano forse conservati?

Se in gran parte della provincia può convenire di produrre vini da pasto anche inferiori, quì sarebbe un delitto non produrne di superiori.

Nei distretti di Gemona e Tarcento.

Specialmente nella parte più alta di questa regione, in cui la vite, a cagione della freschezza del clima, ritarda la sua maturanza, sarebbe opportuno abban-

donare (1) la produzione dei vini rossi, cercando di rendere più intensa e perfetta quella dei vini bianchi, ai quali questa parte della provincia deve la sua rinomanza.

Il Verduzzo, così detto di Ramandolo, che tuttora è la vite europea più importante della regione, deve essere moltiplicato e coltivato razionalmente, dando ad esso la preferenza su ogni altro vitigno. Si provino anche in questa località il Riesling ed il Tokai bianco, il Traminer, vitigni precoci, adattabili a condizioni di terreno e di clima assai diverse e resistenti alle malattie, ed in qualunque modo non s'importino in questa regione, se non vitigni a maturanza precoce.

II. Regione del Tagliamento.

I vitigni più sopra citati, parlando della regione del Tagliamento, non rappresentano la totalità delle varietà coltivate in questa regione. Si può calcolare che un quarto o forse un terzo delle viti, specialmente di quelle che costituiscono i vecchi piantamenti, constano di un numero grandissimo di varietà di poco valore, immeritevoli di nome. Questo grande numero di varietà di poco merito osservasi in tutte le regioni friulane, dove la viticoltura è una vecchia tradizione, e ci spinge, innanzi tutto, a suggerire ai viticultori il coraggio di sopprimere tutti quei vitigni, che non sono tali, da migliorare la qualità del vino del luogo.

Ciò premesso, credo che fra i vecchi vitigni non sia assolutamente sconsigliabile di continuare la diffusione del Cordenos, della Palomba, e di qualche altra varietà fra le più diffuse, almeno in quelle terre prevalentemente ghiaiose, dove esse riescono a completa maturanza e danno vini sufficientemente colorati ed alcoolici. Il Refosco merita poi di essere più specialmente raccomandato, avendo però cura di selezionare fra le molte sotto varietà quelle che danno frutti migliori e più abbondanti, e presentano una certa resistenza alle malattie crittogamiche (2). Nel complesso dobbiamo sforzarci di mantenere a questa regione il tipo di vino attuale, il quale è abbastanza pregevole, studiandoci di migliorarlo con una sapiente selezione dei vitigni attualmente coltivati e coll'introduzione di qualche varietà di uve, capaci di rialzarne un po' il colore ed aumentarne un po' il corpo.

Per ottenere questo scopo, fra le viti nuove crediamo opportuno raccomandare il Merlot, il Pigue, e forse il Frontignan e Cabernet, quantunque queste ultime viti in qualche località della regione, non si siano mostrate molto produttive. Non oseremmo raccomandare il Gamay (3) ed il Pinot, troppo precoci e delicati, nè il Blaufränkisch, troppo attaccato dall'antracnosi.

In questa regione, crediamo meriterebbero maggiormente diffuse le uve bianche, alla coltura delle quali il terreno sembra molto adatto.

(1) In seguito alla discussione avvenuta al Congresso alla parola *abbandonare* fu sostituita la parola *limitare*.

(2) In seguito alla discussione i due precedenti periodi risultarono così modificati:
Ciò premesso, credo che fra i vecchi vitigni non sia assolutamente sconsigliabile di continuare la diffusione del Cordenos, della Palomba, e di qualche altra varietà fra le più diffuse, almeno in quelle terre prevalentemente ghiaiose, dove esse riescono a completa maturanza e danno vini sufficientemente colorati ed alcoolici, evitando di moltiplicarle nelle terre fredde, dove danno prodotti mediocri. Il Refosco dal manico verde, coltivato nella regione di cui si parla, merita poi di essere più specialmente raccomandato.

(3) Il Congresso suggerì di raccomandare per questa regione il Gamay, specie per la regione bassa del distretto di S. Vito.

Meritano l'attenzione dei nostri viticoltori, il Verduzzo (dando la preferenza alla varietà che si coltiva nei colli di Tarcento-Gemona) vitigno che ad onta dei noti difetti (soggetto alla Cochylis, danneggiato dai freddi e dall'umidità primaverile) deve tuttavia ritenersi ottimo. Il Riesling crediamo meriti di essere ulteriormente sperimentato.

Crediamo poi di poter raccomandare senza alcuna restrizione, per i *terreni ghiaiosi* della regione del Tagliamento, il Tokai bianco, vitigno che si estese in questi ultimi tempi sulla sponda destra di quel torrente, dà frutto fino ed abbondante, ha splendida vegetazione anche nei terreni più magri e resiste notevolmente alle malattie crittogamiche.

Riassumendo, per questa regione raccomandiamo di mantenere gli antichi vitigni, selezionandoli; d'introdurre il Pigue ed il Merlot come uve da taglio e di diffondere i vitigni bianchi, specie il Tokai bianco ed il Verduzzo, per la produzione dei vini bianchi nei terreni più ghiaiosi.

III. **Regione eocenica occidentale.**

Nei distretti di Sacile e Maniago.

Ci mancano dati sufficienti per dare indicazioni precise intorno ai vitigni più consigliabili per questa regione. Riteniamo che anche in questi colli sarebbe da darsi la preferenza alla produzione dei vini bianchi, pei quali alcune località si sono già acquistate una fama meritata. Tra i vitigni nostrani il Verdiso, ad onta della sua mediocre resistenza alla peronospora, ci pare sia raccomandabile.

È certo che una selezione fra le antiche varietà nostrane, di cui talune, come la Persegagna, la Marzemina bianca, sembrano ottime per prodotto e resistenti alla peronospora, nonchè la moltiplicazione del Riesling, potrebbero migliorare notevolmente il tipo di vino locale. Fra i vitigni neri, la Pignola e la Marzemina sembrano pure vitigni degni di nota per questa regione. Fra le viti forestiere crediamo specialmente raccomandabili il Cabernet ed il Merlot.

IV. **Regione bassa.**

Se per tutte le regioni riesce difficile di suggerire in modo assoluto i vitigni più convenienti, le difficoltà sono ancora maggiori in questa vasta parte della Provincia, dove non solo da comune a comune, ma anche da podere a podere nella stessa località, riscontransi differenze di suolo notevolissime, che presentano tutte le gradazioni, dai terreni torbosi o sabbiosi del litorale, alle terre argillose ed umide, fino alle terre sassose ed asciutte.

Fra i vitigni nostrani, veramente raccomandabili per costanza di fruttificazione e per qualità del prodotto, non ci pare si possa suggerire altro, se non il Refosco ed il Refoscone, e forse il Fumat.

È certo però, che uno studio accurato delle viti antiche, dovrebbe dar modo di trovare anche fra i vitigni paesani, di quelli, che meriterebbero di essere moltiplicati.

Crediamo che la Tasselenghe, che gode un certo favore presso molti agricoltori della bassa, non meriti di essere raccomandata, non solo perchè non dà

prodotto costante, essendo assai delicata nella fioritura, ma ben più per la ruvidezza che impartisce al vino.

Tra i vitigni esteri pare che il Cabernet e il Frontignan diano generalmente buoni risultati. Bisogna però ricordare che questi vitigni, e specialmente il Cabernet, danno vini molto ricchi di materie coloranti ed estrattive, e quindi non di pronta maturazione. Quantunque in qualche località della regione bassa si produca attualmente qualche vino bianco pregevole, tuttavia non crediamo che possa in essa generalizzarsi la produzione di tali vini.

Però la coltura del Verduzzo, del Pergolin Beverd fra le paesane, del Chasselas, del Pinot gris, del Riesling fra le forestiere, che in generale danno buoni prodotti, ci sembrano consigliabili, non fosse altro che nella opportuna proporzione nella quale è utile aggiungerne alle uve nere nella confezione dei vini rossi da pasto. Nemmeno in questa regione ci sembrano consigliabili vitigni troppo precoci, quali il Pinot e il Gamay. (1)

In queste brevi ed incomplete notizie noi vi offriamo la risoluzione del nostro non facile quesito. Piuttosto che chiedere venia agli onorevoli colleghi del Congresso, per la deficenza di questo nostro lavoro, che se devesi attribuire in gran parte alla pochezza nostra, è dovuta anche alla ristrettezza del tempo che ci stava dinanzi e alla difficoltà di fare esatte inchieste, noi li preghiamo a volere nella discussione importante che si farà su questo quesito, completare la modesta opera nostra, concretando quelle conclusioni, che noi non abbiamo osato di formulare e di sottoporre al loro voto.

Pecile D. Pregherei che si facesse una discussione generale sopra i criteri dai quali siamo partiti per concretare le nostre conclusioni; se questi non sono accettati, cadono da sè le conclusioni da noi formulate; questi criteri si riassumono nel seguente concetto: noi partiamo dall'idea, che la produzione enologica friulana deva, per un vicino avvenire, sforzarsi ad ottenere prodotto abbondante di vini, tipo da pasto, di qualità buone, non già finissime, di pronta maturazione e quindi prontamente commerciabili, a prezzi non troppo elevati, cercando di mantenere e migliorare i tipi esistenti in tutti quei paesi, dove la produzione enologica, anche attualmente, non è scevra di pregi.

Petri. Credo in massima che nelle condizioni nostre sia meglio dare sviluppo alla produzione di vino da esportazione. Noi ci troviamo di fronte alla invasione di vini meridionali; e perchè? perchè i vini meridionali arrivano a noi ad un prezzo molto basso e di fronte a questo prezzo basso sta una grande elevatezza dei nostri. Noi ogni anno ci troviamo in pericolo di avere molta roba che non trova sbocco sul luogo. Nei paesi meridionali la vite trova condizioni più favorevoli alla sua vegetazione ed è meno infestata da erbe. Questi vini arriveranno a noi a prezzi molto bassi tanto più che ci vengono per barca anzichè per ferrovia: possiamo quindi trovarci in condizioni di aver bisogno di trovare uno sbocco al

(1) Oltre ai vitigni citati, dalla discussione fatta in seno al Congresso, risultarono raccomandabili per questa regione, il Raboso, il Piccolit e il Tokai. Venne pure suggerito di sperimentare il Trebbiano bianco, che in taluni luoghi appare molto pregevole.

di fuori. Ora io vorrei sapere: cosa si intende per vino buono, perchè si ha il vino buono locale ed il vino buono riconosciuto tale dal commercio.

Io ho assistito ad una discussione al congresso di Verona ove era stato presentato del vino riconosciuto eccellente nel paese, mentre invece non fu preso neanche in considerazione dai giurati, perchè dolce. Nella provincia di Udine siamo presso a poco in identiche condizioni. Io ho quì un libro scritto da un agricoltore friulano ancora un centinaio di anni fa e forse troppo poco conosciuto, voglio dire di Gottardo Canciani.

Delle Vigne e dei Vini.

« Se io avessi a trattare dei vini relativamente alla loro attuale circolazione non cercherei la loro quantità, nè mi darei molta pena per migliorare la qualità, giacchè in essa la massima parte consumandosi dalla nostra popolazione, ed essa più servendo alla ubbriachezza ed allo sbilancio economico, di quello che sia al vero bisogno delle persone, vorrei piuttosto, che fosse diminuita di quello che essa fosse accresciuta: ed io mi dispenserei di ragionare della sua qualità; giacchè, i vini essendo a noi aggradevoli appunto per quei difetti che hanno, quelli chiamiamo buoni, che le altre nazioni disprezzano come disgustosi, e vogliamo disgustosi quelli, che tutta l'Europa decide esser buoni. Se il vino limpido piace agli altri, a noi aggrada il denso: se chiamano gli altri difettoso quello, che, per essere troppo asciutto, ed astringente, riscalda, e ferisce la gola, noi di contrario avviso da queste qualità argumentiamo e la sua forza, e la sua robustezza: il vino oleoso, grasso, e sulfureo è per noi un nettare delicato, quanto per gli altri è nauseante. »

Gottardo Canciani.

Si vede che anche allora, senza avere la concorrenza dei vini meridionali si pensava a produrre per esportazione. Io, convenendo che si debba cercare di produrre del vino buono, domando in che senso s'intende questo buono, cioè se vino buono per il paese oppure dichiarato tale dal grande commercio. Quindi se dobbiamo cercar di produrre vino buono per la località, oppure per il commercio.

Pecile D. Devo rispondere al prof. Petri che noi con le parole, vini da pasto di qualità buona, intendiamo vini buoni per il Friuli, cio che non esclude che siano buoni anche per il commercio, e la fiera attuale prova la giustezza di questo nostro concetto; fra i signori giurati, anzi a presidente di essi, è un egregio produttore veronese distintissimo enologo, il quale ieri sera diceva che dalla nostra ultima esposizione ad oggi ha trovato nella nostra provincia, un tale miglioramento che quasi credeva di essere oggi in un paese diverso da quello di qualche anno fa, ciò prova il naturale progresso della nostra enologia. Riguardo a certi timori di non trovar sbocco per i nostri vini, non credo si debba molto preoccuparsi, almeno per un vicino avvenire. Per ora non c'è pericolo che noi non troviamo da consumare il nostro vino in paese, nel mentre in Friuli si producono circa 100 mila ettolitri di vino, e se ne consumano circa 300 mila, e se anche aumentasse la produzione, purchè i nostri produttori si adattassero ad abbassare un po' i prezzi, non vi sarebbe pericolo che i nostri vini non avessero sempre la preferenza. Il timore che i vini meridionali possano fare una concorrenza per il loro basso prezzo non è così grande quanto sembra a prima vista. Il sud è certo

in migliori condizioni di noi per produrre del vino, e appunto si può dire di laggiù, che si pianta un bastone e da quello si raccoglie dell'uva; ma le provincie meridionali, non daranno mai buon vino da pasto che soddisfi i nostri palati. Il vino del sud in certi luoghi del Friuli va perdendo terreno. In quanto alla citazione del *Canciani*, mi pare che tenda fare in modo di non bere e non produrre vini per il consumo interno, il che è contrario al nostro concetto, e poi parla di certi vini liquori filanti come lo era il Piccolit ecc. a cui crediamo che oggi non si possa più seriamente pensare.

Petri. Mi pare che nel concetto siamo abbastanza d'accordo, purchè si parli di vino buono nel senso moderno. Ho fatto la domanda semplicemente, perchè questa parola buono è di valore molto relativo.

Presidente. Propongo dunque di mettere ai voti le parole nelle relazioni scritte in corsivo; " che la produzione enologica friulana deva per un vicino avvenire, sforzarsi ad ottenere un prodotto abbondante di vini, tipo da pasto, di qualità buona, non già finissima, di pronta maturazione, e quindi prontamente commerciabili, a prezzi non troppo elevati, cercando di mantenere e migliorare i tipi esistenti in tutti quei paesi, dove la produzione enologica, anche attualmente, non è scema di pregi ". (Approvato).

Bigozzi. Ciò premesso, comunichiamo colle già espresse riserve regione per regione, i nomi dei vitigni che ci sembrano più raccomandabili: (Legge le conclusioni per la regione eocenica orientale. Distretti di S. Pietro e Cividale).

Presidente. Nessuno avendo domandato la parola relativamente alle conclusioni dei due distretti di Cividale e S. Pietro, le intenderò per accettate dal Congresso e prego il signor Bigozzi a leggere le conclusioni relative ai distretti di Tarcento e Gemona, che pure appartengono alla regione eocenica orientale.

Bigozzi G. Legge:

Biasutti P. Non comprendo perchè nella parte alta si abbiano a sconsigliare i vini rossi e consigliare i bianchi; mi pare che sarebbe un malanno, perchè a Sedilis ed in altri siti si producono ottimi vini rossi. Il refosco di montagna che dà abbastanza prodotto è vino squisito, è un vitigno nero assai pregiato di quella plaga, che dovrebbe essere consigliato e pregherei perciò i relatori a trovare un'altra forma: invece che abbandonare, si dica restringere la coltura delle uve nere a quelle più precoci. Badino i relatori che è troppo dura quella espressione che suggerisce di abbandonare i vini rossi, credo si potrebbe dir meglio " limitare!" la coltura perchè quando si ha una buona qualità, che dà ottimi prodotti, non mi pare che si abbia a sconsigliarla per introdurvi delle qualità nuove sconosciute nella regione.

Perissutti P. Non posso condivivere le opinioni espresse dal cav. Biasutti, ma piuttosto sono dell'avviso dei relatori e ci terrei che si lasciasse in primo posto il Verduzzo.

Biasutti P. Ma il Verduzzo ha delle annate scabrosissime.

Pecile D. Da questa regione non abbiamo avute molte risposte al quistionario e non avendo conoscenza personale dei luoghi siamo disposti ad accogliere le osservazioni di persone competenti.

Del resto le nostre idee erano inspirate al concetto che nei climi freschi come quelli di cui si parla, conviene produrre vino bianco e non vino nero: su questo abbiamo consigliato anche di sperimentare la coltivazione di alcuni vitigni

come il Riesling, Tockai bianco, Traminer, perchè adattabili a quasi tutti i terreni del Friuli, perchè precoci e capaci di dare prodotti fini tali da migliorare i prodotti attuali. Accettiamo del resto di buon grado la modificazione alle proposte delle conclusioni indicate dal cav. Biasutti, cioè di sostituire la parola *abbandonare* colla parola *limitare*.

Presidente. Prego il relatore signor Bigozzi a dar lettura delle conclusioni relative alla regione seconda.

Bigozzi G. (legge).

Pinni V. Vorrei fare una osservazione: mi pare che la Palomba riesca in terreni ghiaiosi caldi e non nei freddi della nostra regione; essa dà frutti buoni nei primi, acquosi e scolorati nei secondi. Io vorrei porre in prima linea il Refosco e specialmente quello che da noi si coltiva, ossia il Refosco a manico verde, anzichè l'altro a picciuolo rosso; non vorrei consigliare il Frontignan che pure si va ora estendendo, fino a tanto che non si conoscano i risultati degli impianti fatti.

Freschi G. Per il Gamay trovo che nelle nostre condizioni esso dà del vino di carattere analogo al Chianti; se questo succeda anche nella regione più alta io non lo so. Nel basso, tra S. Vito e Cordovado, riesce e da prodotti precoci delicati, serbevoli.

Pecile D. Siamo perfettamente d'accordo col signor Pinni e se il nostro concetto non è stato espresso chiaramente nella relazione, siamo disposti a modificare la dicitura nei sensi desiderati dal signor Pinni, che sostanzialmente corrispondono ai nostri concetti. Non possiamo poi essere d'accordo col co. Freschi per quello che riguarda il Gamay. Il Gamay è un vitigno che nelle nostre regioni si va abbandonando; è un vitigno soggetto a tutti i malanni, dà vino troppo precoce e poco serbevole, soddisfa bensì al gusto depravato di quelli che voglia per tempo vino nuovo; ma ciò non basta a raccomandarlo.

Freschi G. Mi pare che il signor G. L. Pecile, sia quello che ha introdotto per il primo nel Friuli il Gamay e ora un Pecile è per il primo a dargli l'ostracismo. Prenda informazioni a S. Vito al Tagliamento e troverà che è un vino serbevole, e un vitigno che sarebbe peccato escludere, e che secondo me ha molti pregi.

Pecile G. L. Mi sono alzato per prendere le difese del Gamay. Nel 1862, quando s' introducevano i vitigni Ungheresi che erano molto precoci, ho trovato, in paesi vicino a Lione, terreni simili ai nostri, nei quali si produceva un ottimo vino. Senz'altro ho ordinato un buon numero di magliuoli, e questo fu il Gamay che ha fatto buona prova, assai migliore delle viti Ungheresi. Si dice che il Gamay è troppo prococe, mentre si vendemmia agli ultimi di settembre. È un vitigno a pronto prodotto ed io non sarò propenso a dargli l'ostracismo. Sarà forse perchè io fui il primo ad introdurlo, ma non si può negare che dà vino buono ed abbondante.

Venturini. Io non sono d'accordo coi signori Pinni e Pecile per escludere la Palomba, la ho provata a Percotto, e in terreni argillosi, profondi e freschi, dà prodotti buonissimi. Potrebbe sostituire la Isabella, perchè dà un prodotto abbondante e migliore, che potrebbe far fronte ai vini delle Calabrie.

Freschi G. Insisto nel raccomandare il Gamay perchè non è troppo precoce, è più tardivo del Pinot ed ha il pregio di prestarsi a qualunque potatura. Riesce a potatura corta ed anche se lasciato a lungo dà risultati buoni; a S. Vito lo si tira da un gelso all'altro.

Pinni. Non intendo escludere la Palomba, ma ho detto che la si raccomandi solo in terre ghiaiose, nelle terre di Rauscedo e del Tagliamento.

D'Ambrosio. Il Gamay dei signori Morelli-De Rossi è un vino ottimo, ed ha il pregio di dare un prodotto abbondante e costante. Anche nella scuola pratica d'agricoltura di Pozzuolo con 180 vitigni si ebbe un prodotto di 3 a 4 ettolitri.

Di Gaspero. Riguardo al Frontignan vorrei osservare che dà dei prodotti ottimi, vino colorato e di forza alcoolica: ha però il difetto della non perfetta maturanza dei tralci; ciò non ostante, dato il prodotto abbondante, la forza, il colorito, io credo che sia un vitigno che meriti raccomandato. Altre notizie in proposito potrà dare il marchese Mangilli.

Mangilli F. Mi associo al capitano Di Gaspero; io mi lodo dei prodotti del Frontignan che coltivo su discreta scala. Lo tengo all'altezza di 1 metro; mi dà un abbondante raccolto, in media oltre mezzo litro di vino per tralcio; dà un prodotto costante. È un vitigno che ha una bella vegetazione, senza dare quella straordinaria delle viti americane; ha tralcio grosso e gemme vicine.

Pecile D. Mi pare che siamo usciti di argomento poichè ora si parla di altre regioni, le quali non hanno nulla di comune colla regione del Tagliamento; torna quindi inutile il rispondere ai signori Venturini, D'Ambrosio, di Gaspero e Mangilli, i quali hanno parlato di condizioni ben differenti da quelle della nostra regione.

Mio padre difese il Gamay, ma da tempo egli viene poco al di là del Tagliamento e non ha visto come questo vitigno sia in questi ultimi anni attaccato dall'antracnosi da non poterlo salvare. In ogni modo per ciò che ha detto il conte Freschi, accetto la proposta di porre il Gamay come vitigno da consigliarsi nella regione bassa del distretto di S. Vito.

Con il signor Pinni ci siamo messi d'accordo ammettendo il Refosco consigliabile in prima linea; la Palomba ed il Cordenos solo in terreni non freddi.

Freschi G. In riguardo alla riuscita delle uve proporrei di attenersi agli antichi vitigni, senza escludere Gamay e Frontignan, suggerire i bianchi; insomma che ognun continui a coltivare i vitigni di cui si trova contento.

Petri. Domando se Pozzuolo e Percotto si trovano in questa regione o no.

Pecile D. È ben difficile segnare con precisione i limiti delle regioni come indicate nella relazione; la carta geologica del Taramelli può dare un concetto abbastanza esatto di questa divisione; con una certa approssimazione le regioni viticole corrispondono alle divisioni geologiche della provincia. I paesi viticoli del basso Friuli, anche sopra la strada alta, furono compresi nella regione bassa; era pericoloso il moltiplicare le suddivisioni. Del resto non ci siamo occupati dei così detti paesi nuovi nei qnali la viticultura si è sviluppata recentemente, perchè i dati forniti dall'esperienza sono ancora assai scarsi.

Presidente. Prego il relatore signor Bigozzi a dar lettura delle conclusioni relative alla regione terza.

Bigozzi G. (legge).

Presidente. Se nessuno domanda la parola intorno a queste conclusioni le intenderò approvate e prego il relatore signor Bigozzi a dar lettura delle conclusioni relative alla quarta ed ultima regione; cioè alla regione bassa.

Bigozzi G. (legge).

Perissutti. Quì ora è stato discusso intorno a diverse regioni e si sono suggerite diverse idee bene appropriate; ma perchè le deliberazioni del Congresso,

anche in riguardo a quello che sarà poi, abbiano un certo senso di armonia, desidererei che non si dimenticasse una cosa, che cioè: per avere un vino buono e commerciabile è necessario che questo abbia un tipo costante secondo le diverse zone. Ma noi non potremo avere questo risultato, se non si formula questa proposta che cioè nelle diverse zone, data la necessità di determinati vitigni, si spera non si faccia una rivoluzione. Per avere un tipo commerciabile bisogna avere un tipo, quindi bisognerebbe coltivare in quella località quei dati vitigni, in quella data proporzione. Io crederei bene che qualcuno quì, od anche lo farei io, presentasse un ordine del giorno su questo argomento.

Marzin. Nella conclusione generale dei relatori mi pare si alluda a questo dicendo: tipo da pasto di qualità buone. Non so se l'amico Perissutti troverà una forma migliore.

Viglietto. Mi pare che questo argomento sia una conseguenza di tutti tre i quesiti e sarebbe bene trattarlo in ultimo.

Perissutti. Io sono contento di questo, ma basta che qualche cosa si faccia.

Ballarin. I vitigni Raboso e Piccolit nella parte bassa di Latisana vengono benissimo e vorrei venissero citati. Il Frontignan no, perchè dà vino leggero. Vorrei si nominassero il Raboso ed il Cabernet.

Mangilli F. Da noi vicino alla stradalta il Refosco, il Refoscone ed il Fumat non li consiglio. Io tengo alcune viti per memoria, che producono ogni 7 o 8 anni e vorrei consigliare delle viti che producano ogni anno. Non so poi perchè figuri primo Cabernet e poi Frontignan. Da noi se non si fa al Cabernet la incisione anulare all'epoca della fioritura, non si ottiene niente. Mi dispiace di non vedere accennato il Blaufränkisch, che dà un buon prodotto; è certo che va soggetto a malattie, ma queste bisogna pur adattarsi a combatterle. Vorrei poi suggerire che nella bassa si mettessero anche delle uve bianche perchè Cabernet, Frontignan, ecc. sono tutte uve molto colorate, e crederei bene fossero tagliate col 10 % di vino bianco.

Ballarini. Non crederei opportuno che si desse la preferenza al Frontignan invece che al Cabernet, e vorrei si raccomandasse un po' più il Raboso il Fumat, ed il Tokai.

Petri. A Bertiolo si coltiva da tempo antico una specie di Trebbiano bianco che io credo sia una uva da sperimentare. Abbiamo poi la regione Percotto-Pavia, nella quale si coltivava la vite molto prima della invasione delle malattie di che fanno fede i grandi foladori e cantine antiche, essa dà buoni prodotti, e merita essere presa in considerazione. Non so perchè i relatori non ne parlino. Nella campagna di Bertiolo il Frontignan dà buoni prodotti, e va continuamente propagandosi.

Pecile D. Abbiamo avuti dati da Percotto e Palma, ma abbiamo creduto opportuno di unirli a quelli della regione bassa. Si avrebbe potuto fare una divisione speciale, ma non l'abbiamo fatta per timore di eccessive complicazioni. Siamo disposti ad accettare le aggiunte del Raboso e del Tockai tra i vitigni raccomandati, visto la disparità di opinioni non ci pare di anteporre il Frontignan al Cabernet entrambi del resto da noi raccomandati. Si può suggerire di provare il Trebbiano bianco; il Blaufränkisch è troppo soggetto all'antracnosi.

Marzin. Con questo mi pare che il primo quesito sia esaurito ed il Congresso si radunerà domani alle ore 1 pom.

La seduta si leva alle ore 3 e un quarto.

Seduta del giorno 23 aprile.

QUESITO II.

" *Principali difetti del vino friulano e mezzi per ripararvi* „.

Siedono al banco della presidenza: Biasutti cav. Pietro, Petri prof. Luigi ed i prof. Comboni, Celotti e Picchi della Scuola di Conegliano; sono presenti anche 24 alunni della scuola medesima.

Sono le 1.05 pom. il cav. *Biasutti* dichiara aperta la seduta per la discussione del quesito secondo.

Presidente. La relazione è stata dispensata e quindi mi pare si potrebbe prescindere dal darne lettura, ma limitarsi a leggere le conclusioni.

Viglietto. Sarebbe impossibile riassumere più di quello che nella relazione è riassunto: quindi propongo si legga per intero essendo anche brevissima.

Il Congresso accetta la proposta del relatore il quale legge:

Per risolvere il tema propostomi occorrerebbe che ci fosse realmente un tipo di vino friulano costante e conosciuto in modo che i suoi pregi e difetti fossero facilmente definibili. Noi invece abbiamo, non solo un grande numero di vini ma anche una grande variabilità fra quelli dello stesso Comune e perfino della stessa azienda.

Tuttavia senza discendere a dettagli, vi sono alcuni difetti generali, cioè posseduti dalla gran maggioranza dei vini prodotti in provincia.

Fra questi noteremo la soverchia *acidità* e la *poca forza.*

Per la maggioranza, dire vino friulano è come indicare vino aspro e di lenta maturanza.

Di più il vino che si produce in Provincia non raggiunge in media quel grado di alcool che è il limite minimo sotto il quale esso non è nè adatto per il pasto nè facilmente serbevole: questo difetto è meno generale del precedente, però più di metà dei vini friulani son tali.

Per ventura non è difficile che i difetti del nostro vino si possano togliere, o di molto attenuare, con una più razionale *viticoltura* e più accurata *vinificazione.*

Ed ora dovrei spaziare in tutto l'esteso campo che si riferisce alla coltura della vite ed alla fabbricazione del vino.

Ma io non sono tanto coraggioso da ritenervi capaci di subire più ore della mia prosa sufficientemente disadorna, e credo che il Congresso mi sarà grato se limito la mia relazione a brevi cenni sopra le sole cause *principali,* dei soli difetti più gravi del vino friulano.

In questi ultimi anni molto si è fatto come miglioramento della coltura della

vite e si può dire che gli impianti da un decennio a questa parte seguino un notevole progresso verso il meglio.

Noterò i casi nei quali ancora non tutti seguono delle norme razionali, ottenendo perciò dei vini più aspri e meno forti del necessario.

Senza invadere il campo dei miei colleghi relatori del primo quesito, mi limito a ricordare come fondamento principale di una buona viticoltura, è la scelta delle varietà: il genio del vino sta nel vitigno, diceva Guyot, e se tutti i paesi viticoli hanno un vino che possiede un determinato carattere, questo più che dal terreno, dipende dal predominio di determinati vitigni.

Pel Friuli basta citare i vini di Prepotto, di Faedis, di Valvasone ecc. che sono fatti con due o pochi vitigni preponderanti.

Ma fra i vitigni che riescono in un luogo ve ne sono di quelli che danno per eccezione uva perfettamente matura; ve ne sono altri che danno abbondanza e non qualità, altri antecipano di soverchio la maturanza dei frutti onde se ne ottiene un vino che richiederebbe cure specialissime per la fermentazione. Chi vuol migliorare il vino, scelga per gli impianti viti, non solo a prodotto discretamente abbondante, ma di sicura maturanza, date le medie condizioni climateriche del Friuli, giacchè la ruvidezza dei nostri vini non dipende proprio dalla natura del vitigno ma dall'epoca in cui esso viene a maturanza; vitigni a maturanza tardiva non trovano da noi condizioni propizie che in annate eccezionali.

Anche il modo di allevamento influisce sulla qualità del prodotto: quando si tratta di adottare un sistema di potatura e legatura delle viti, non si pensa sempre che l'altezza da terra e il modo di allevamento dipende sopratutto dal vitigno, dal terreno, dall'esposizione ecc. ma si imita quello che si è visto fare in altri luoghi. Non c'è nulla di più variabile dei metodi di allevamento a cui si debbono sottoporre le viti a seconda delle varietà, dei terreni e dei climi. Nella nostra provincia si adottano pur troppo gli stessi sistemi a Latisana e a Sedilis, a Sacile e a S. Pietro, mentre c'è una grande disparità nelle condizioni locali. In generale bisognerebbe che nella parte alta della provincia le viti fossero tenute più basse perchè nei mesi adatti alla vegetazione potessero risentire una somma di temperatura molto superiore. Al piano l'altezza dovrebbe variare da luogo a luogo, limitandola di molto nei luoghi asciutti e non esagerando nemmeno in quelli che trattengono molto l'umidità. Bisogna persuadersi che se la vite non trova condizioni propizie quando la sua testata è fra 1.20 e 1.50 da terra, non le troverà più in alto; e l'antecipazione e la perfezione della maturanza dipendono molto dalla distanza da terra: a parità di altre circostanze, si hanno uve più ricche di zucchero e più scarse di acidità quanto meno alto è l'allevamento.

Quì dovrei accennare alla direzione dei filari, alla maniera di tendere i tralci ecc. tutte cose che, influendo sulla maturanza, possono contribuire a togliere, o ad aggravare i difetti del vino.

Non posso però tralasciare di far qualche cenno intorno alle cure di coltivazione dalle quali molto pure dipende la qualità dei frutti. A parità di vitigni, di concimazione, di metodi di allevamento ecc. le viti tenute monde dalle erbe e

con terreno reso costantemente soffice da opportuni lavori, danno un' uva che è migliore in qualità e che antecipa la maturanza sopra quella che si ottiene da viti che hanno prato, od erbe avventizie sotto di loro. Anche se non si vuole tener calcolo della maggior facilità colla quale le viti che non hanno il terreno lavorato sotto di loro vanno soggette a crittogame e ad insetti, si dovrebbe considerare, specialmente nella parte alta della nostra provincia, il ritardo nella maturanza e la maggior aspredine del vino che si ottiene dalle viti impratite.

Generalmente si somministrano alla vite concimi troppo azotati (stallatico, pozzo nero ecc.) donde ne consegue una esuberanza di vegetazione che danneggia, un po' per l' ingombro del fogliame, un po' perchè il prodotto della vite riesce più acquoso e più debole.

A casi normali le concimazioni largamente azotate sono fatte per illuderci con una lussureggiante vigoria della pianta, ma non possono contribuire a che maggiormente deprimere la qualità e la forza del vino.

Le cimature e spampinature esagerate, specialmente se vengono susseguite da giornate serene ed asciutte, contribuiscono a rendere più aspro e più debole il vino.

Ed ora passiamo agli errori più comuni e più gravi riguardo alla *vinificazione.*

La vendemmia non si fa generalmente quando l' uva ha raggiunto il massimo grado di maturanza compatibile con l'andamento della stagione. E questo difetto si aggrava non separando i grappoli scelti da quelli immaturi o scadenti; tutt' al più si gettano via quelli che sono inservibili; ma quasi nessuno separa l'uva mediocre, da quella perfetta. La conseguenza è che anche piccola porzione di grappoli acerbi conferisce al vino un sapore sgradevolmente aspro e ne deprime soverchiamente la forza. La separazione dell' uva perfetta da quella, in qualsiasi modo difettosa, è il primo elemento per ottenere dai frutti maturi della vite, il vino più forte e più pronto da bere.

In taluni paesi si usano mescolare le uve bianche con le nere e questo non sarebbe grave inconveniente se si separassero le vinaccie dell'uva bianca le quali conferiscono un sapore più o meno marcato, ma sempre sgradevole al vino. In Friuli si producono vini che, in causa di questa mescolanza, riescono ruvidi e di tarda bevibilità. Io non sono avversario al taglio del mosto di uva nera con quello di uva bianca, ma non posso a meno di riprovare la inconsulta miscela, anche delle vinaccie bianche, le quali, durante la fermentazione, cedono i loro principi austeri e tolgono colore al vino.

Un'altra causa della lenta maturanza dei nostri vini sono i vasi vinari e le cantine mal adatte. Alla svinatura si passano i vini in botti generalmente troppo piccole (da 10 a 20 ett.) dove il figliolo della vite non progredisce nelle sue evoluzioni, per le quali perderebbe ruvidità e acquisterebbe in aroma ed in forza.

Se a questo si aggiunge il difetto di temperatura che generalmente incoglie i vini nuovi nelle mal riparate cantine, si ha una spiegazione delle frequenti incomplete fermentazioni lente e della tarda bevibilità dei nostri vini. Il vino giovane, diceva Guyot, è come l'uomo fanciullo; ha bisogno di vivere in numerosa compagnia per istruirsi ed educarsi. Solamente quando ha raggiunto il desiderato grado di

perfezione è bene separarlo, perchè non continui sulla china delle sue trasformazioni che lo condurrebbero ad una antecipata decrepitezza. Botti grandi e cantine a una temperatura non inferiore ai 10 gradi sono indispensabili per far raggiungere al vino, nel tempo più breve, quel tal grado di maturanza per il quale si può dire *pronto da bere.*

Vi ho accennato sommariamente alle principalissime cause dalle quali dipendono i due massimi difetti del nostro vino: l'acerbità e la debolezza. Ripeto che le nostre condizioni e le varietà di vini che riescono in Friuli ci permetterebbero di produrre dei vini ottimi, almeno uguali e fors'anco migliori di altre regioni rinomate nell'alta Italia. Ma per conseguire l'utile scopo occorre una viticoltura più razionale ed una vinificazione meno empirica.

Come ha molto opportunemente ricordato il cav. Biasutti nel suo discorso inaugurale, le onorificenze conseguite a Verona dai pochissimi vini esposti, dimostrano che la possibilità c'è nel clima come nel terreno, e se non sono ancora molti quelli che raggiungono una perfezione, non è che colpa della nostra indolenza.

Dobbiamo confessare il vero: c'è un grande risveglio nella viticoltura, e come questa si è migliorata, c'è da augurarsi che in brevissimo tempo anche il sistema di fare il vino perda i non piccoli difetti in modo che questo liquido non sia ristretto in una breve cerchia di consumatori e non sia confinato nei limiti troppo angusti del nostro Friuli in modo da risentire tutti i balzi dei piccoli e degli alti prodotti.

Il Friuli venne in questi ultimi anni invaso da vini d'altre provincie, perchè non ha saputo far largo al proprio vino, migliorandone la qualità e facilitandone lo smercio.

Però anche l'odierna esposizione dimostra l'eccellente stoffa che il Friuli possede e come anche da noi si possano ottenere dei vini non inferiori a quelli di altre provincie; vini che nei pasti giornalieri sieno adatti a ritemprare il cervello e le braccia al lavoro, vini capaci di sollevare con nuove speranze l'animo affaticato dalle cure quotidiane.

Ed ora, raccogliendo le sparse file, sottopongo alla discussione del Congresso le seguenti conclusioni che riassumono le questioni brevemente trattate:

In tutte le regioni del Friuli ove si coltiva la vite si potrebbero ottenere uve adatte a costituire vini gradevoli, robusti e digeribili, purchè

I. nella *Viticoltura*:

a) i vitigni si sciegliessero avendo di mira, non la sòla abbondanza di prodotto, ma la bontà e la sicura maturanza nelle annate mediocremente favorevoli;

b) non si esagerasse nell' altezza di allevamento donde ne consegue una più tarda maturanza e una maggiore acidità;

c) si dedicassero ai vitigni adatte concimazioni ed un accurato lavoro del terreno.

II. nella *Enologia*:

a) la vendemmia si facesse a maturanza completa;

b) le uve acerbe e scarte venissero separate;

c) il vino nuovo si conservasse in botti grandi e in cantine non fredde fino che ha raggiunto quel grado di perfezione da renderlo pronto da bere.

Biasutti, presidente. Ora signori che hanno udita la relazione, dichiaro aperta la discussione generale; se qualcuno desidera fare delle osservazioni sulla relazione in generale io sono pronto ad accordargli la parola.

Se nessuno la domanda riterrò che tutti siano consenzienti nella parte generale ed allora metto a discussione i diversi concetti speciali; il relatore li divise in due gruppi è cioè quelli che si riferiscono alla viticoltura e quelli che si riferiscono alla enologia.

Viticoltura:

a) *i vitigni si scegliessero avendo di mira non la sola abbondonza di prodotto, ma la bontà e la sicura maturanza nelle annate mediocremente favorevoli.*

Presidente. È aperta la discussione sul secondo punto.

Se nessuno domanda la parola, la riterrò approvata.

b) *non si esagerasse nell'altezza di allevamento d'onde ne consegue una più tarda maturanza e una maggiore acidità.*

Dichiaro aperta la discussione; se nessuno domanda la parola riterrò approvata anche questa conclusione.

È aperta la discussione sulla conclusione terza.

c) *si dedicassero ai vitigni adatte concimazioni ed un accurato lavoro del terreno.*

Nessuno domandando la parola la riterrò approvata, ed allora passiamo nella parte seconda

Enologia:

a) *la vendemmia si faccia a maturanza completa.*

Venturini. Tutte queste conclusioni si potranno svolgere col tempo, per ora approviamole senza discutere come sono indicate nella relazione.

Viglietto. Ma io desidererei che si discutessero quì dove è possibile avere da tutti dei pareri pro e contro

Biasutti. Questa è una discussione amichevole, famigliare. In questo incontro abbiamo l'onore di avere ospiti il prof. Comboni, altri professori della scuola di Conegliano e gli allievi dell'ultimo corso. Essi pure possono prendere la parola che noi molto volentieri concediamo, desiderosi di udire le loro voci, anzi resteressimo obbligati se ci portassero quì il contributo dei loro studi.

Comboni. Ringrazio il signor Presidente per volerci concedere che anche noi prendiamo parte alla discussione su questo argomento. Sarò lieto se i giovani della scuola di Conegliano accetteranno la discussione, dichiaro però che noi veniamo quì per imparare quello che si sa insegnare in Friuli e veniamo a raccogliere le cognizioni del progresso di questa regione. La discussione ci sarà utile e poichè l'argomento ci si offre l'accetteremo.

Se mi permettono vorrei domandare qualche informazione sui criteri che servono a giudicare la maturanza dell'uva in queste regioni e se è sentita la necessità di dover tener conto della maturanza e quando si ritiene che l'uva debba esser matura; inoltre se qui si procede come in altri luoghi dando il bando della vendemmia oppure se questa è libera.

Pecile D. Mi dispiace che si abbia a tacere su di una conclusione già stata approvata, ma che secondo me meriterebbe venisse spiegata. Il relatore dice che non si esagerasse nell'altezza dell'allevamento delle viti donde ne consegue tarda maturanza e maggior acidità.

Osservo che in certe località del Friuli si è obbligati per ragioni di economia di legname di maritare le viti all'albero, in altre località invece dove non vi è questa necessità le viti si allevano basse. Ho provato i vigneti a palo secco coi filari lontani un metro, poi portai questa distanza ad 1.50 ed ancora non vi trovavo la convenienza, ma invece la ebbi allorquando abbandonai il sistema alla francese e feci i vignali, cioè tenni i filari distanti 4 a 5 metri non solo ma consociai tale coltura ad altre. La coltura intermedia paga una gran parte delle spese che si incontrano nei lavori della vite. Su questo argomento perciò avrei desiderio di sentire l'opinione dei congressisti.

Biasutti. La proposta del signor prof. Pecile richiama il congresso sulle traccie proprie; io non ho nulla in contrario perchè ciò avvenga, anzi prego qualcuno a prendere la parola sul proposito, lasciando per ultimo di rispondere al professore Viglietto.

Se nessuno domanda la parola, prego il prof. Viglietto a dare schiarimenti.

Viglietto. Ho dichiarato che non desideravo spaziare un campo troppo ampio, ora mi si domanda: perchè proponete voi di tenere le viti non troppo alte? È noto che quanto meno una vite è alta, trova condizioni di tempeperatura migliori. Delle volte si è costretti ad elevarsi da terra per ragioni molto diverse come lo potrebbe essere l'umidità del suolo, il pericolo delle brine; delle volte si è costretti dalla carestia di pali secchi ad usufruire di alberi. Io ho voluto dire *elevarsi da terra il meno possibile, date le diverse condizioni locali:* meno si eleva la vite e più presto matura l'uva. Però le condizioni locali fanno variare questa altezza.

Nei miei frequenti scritti sul *Bollettino* della nostra Associazione ho già dimostrato come in certe regioni non sia conveniente tenersi bassi per la troppa umidità del terreno, per vitigni a grande sviluppo, però quanto meno si è costretti ad elevarsi da terra, tanto meglio è.

Comboni. Io potrei accennare a località in cui le viti si educano basse e a certe invece in cui si educano alte, ma si dispone alla superficie del terreno qualchecosa di bianco come riflettore dei raggi del sole, ora domando, se questo si fa in Friuli; questo qualchecosa di bianco, potrebbero anche essere delle pietre bianche.

Viglietto. Riguardo alla maturanza dell'uva intendevo dire di vendemmiare quando l'uva ha raggiunto quel grado massimo di maturanza compatibile con l'andamento della stagione. Nei primi anni della invasione della peronospora era opportuno vendemmiare per tempo; e sempre quando, dopo un autunno favorevole, incolgono le pioggie e i freddi e si capisce che l'uva non si perfeziona di più, è meglio vendemmiare; per questo appunto ho accennato alla *maturanza compatibile con l'andamento della stagione.*

Pinni. Io non sono dell'opinione del prof. Pecile. Se i primi vigneti bassi in Friuli hanno dato poco buona prova, si fu perchè mancavano le cognizioni per potarli bene; mentre invece riuscivano i vignali, come li chiama il prof. Pecile, perchè in essi la potatura era più facile: credo poi che l'introduzione di vigne esclusive in terre specialmente ghiaiose sia raccomandabile per il fatto che riescono bene anche ad altezza piccola da terra. Per questo nella dicitura io mi associo al relatore.

Freschi. Mi associo al Pinni in quanto alla riuscita dei vigneti e la mala

riuscita in causa della cattiva potatura. Io sono partigiano delle viti isolate. In quanto poi all'altezza, bisognerebbe distinguere; per i vigneti a palo a secco ed a viti specializzate sostenute con fili di ferro od altro, e per viti maritate. In quanto a queste ultime bisogna sempre elevarsi di più e il limite minimo io lo consiglierei di 2 metri.

Pinni. Io anzichè consigliare vignali, all'altezza indicata dal conte Freschi consiglierei vigne a palo secco e basso fra 1 m. e 1 m. e mezzo.

Biasutti. Il relatore ha portato il concetto in generale perchè ci sono terreni dove la vite è conveniente sia tenuta alta ed altra invece dove è conveniente sia tenuta bassa ed altre infine dove è consigliabile sia tenuta ad una altezza media.

Freschi. Mi tengo ancora sulle generali. Crederei bene per quelli che elevano viti maritate ad albero, che superano una certa altezza, di consigliare viti di qualità precoci per rimediare al danno che generalmente ne deriva dal ritardo nella maturanza; quindi desidererei si indicassero quali vitigni sono più convenienti da maritarsi all'albero.

Giuriati. Il co. Freschi indica vitigni precoci per evitare il danno del ritardo nella maturanza delle viti allevate alte; ma mi pare che si potrebbe ottenere lo stesso scopo antecipandone la potatura.

Pecile D. Dai vitigni precoci non possiamo aspettarci dei vini molto buoni; i vitigni indicati nel primo quesito sono tali da maturare nella prima metà di ottobre, quelli a maturanza molto antecipata crederei pericoloso estenderli perchè se sono stati favoriti finora, lo furono solo dal desiderio di bere il vino nuovo per tempo, vino che si vende anche bene appunto per la ragione che viene prima dell'altro. Riguardo a quello che dice Pinni credo di dover rispondere: Il vigneto alla francese costa moltissimo. Noi abbiamo troppe colture a cui dobbiamo pensare: al gelso, al grano, al granone, e la vite è una coltura dirò così accessoria. Noi dobbiamo metterci in condizioni di produr molto ed al massimo buon mercato, e ieri anzi si è concluso di produrre molto vino non finissimo, ma discreto e a buon mercato; ma, colle vigne alla francese, non si potrà ottenere lo scopo che si raggiunge invece con il sistema dei vignali che va sempre più estendendosi nella nostra regione. I filari distano 4 a 5 metri e fra l'uno e l'altro si fa un altro raccolto, per avere un pretesto di lavorare il terreno; questi vignali danno abbastanza buon prodotto e costano poco. Sentite le ragioni del signor relatore non avrei difficoltà ad accettare il desiderio che le viti si tengano basse " *però adattandosi sempre alle circostanze locali* ".

Pichi. Nelle conclusioni è detto non esagerare nell'altezza dell'allevamento, d'onde ne deriva una tarda maturanza e maggior acidità; giustissima conclusione specialmente nella seconda parte, perchè è un fatto che viti alte esageratamente tardano nella maturanza; ma alcuni vitigni si è obbligati ad allevarli alti per causa di certe malattie. Prima di fare questa proposta dobbiamo considerare l'antracnosi e le altre malattie che danneggiano i vitigni allevati bassi tantochè specialmente nella regione bassa, il Raboso si deve per forza allevare alto, perchè l'antracnosi lo danneggia moltissimo, essendo tale malattia favorita dalla umidità; quindi mentre l'egregio relatore dice che non si esageri nell'altezza, purtroppo in certe località si deve esagerare per causa dell'antracnosi.

Viglietto. Credo di essere frainteso, perchè io sono partigiano di dare di-

verse altezze nelle diverse località, ma non ho potuto dirlo più specificamente per non tediare i congressisti con una relazione molto lunga.

Rispondo anzitutto a quello che consiglia antecipazione nella potatura. Mi dispiace, ma sono di opinione contraria. Facendo la potatura prima dell' inverno le viti soffrono e non poco per i freddi che l'incolgono in Friuli. Con una potatura anticipata, si fa in modo che antecipi anche la vegetazione, e la vegetazione antecipata è molto dannosa per il Friuli, dove i freddi possono danneggiare la vite anche in primavera avanzata; questa è una condizione speciale del Friuli che si trova sotto le alte montagne. Perciò le proposte del sig. Giuriati non sono consigliabili nelle nostre condizioni.

Riguardo a quanto dice il chiarissimo prof. Pichi è vero che vi sono condizioni che obbligano ad elevare la vite da terra, dove anzi allevate basse, possono essere attaccate, non solo dall'antracnosi, ma anche maggiormente dalla peronospora e dall'oidio. Però dico di non allevare le viti mai più alte di quel tanto che dalla esperienza locale è ritenuto assolutamente necessario. Del resto noi diciamo alto e basso, ma bisogna intendersi sul significato di queste parole: per me chiamo basso fino a 50 cent., medio fino a 1 metro, alto quello che supera 1 metro. Se le circostanze locali obbligano ad elevarsi, eleviamoci, ma niente più del necessario; naturalmente se si ha da scegliere nelle disgrazie, atteniamoci alla minore.

Freschi. Ripeto ancora quello che riguarda l'altezza delle viti, non intendo dicendo viti precoci d'introdurre varietà straniere, noi abbiamo il Refosco che antecipa molto più di tante altre uve, quindi, io, escludendo le varietà forestiere desidererei si dedicassero a preferenza viti nostrane adatte per l'allevamento alto. In quanto alle varietà forestiere che hanno dato poco buoni risultati, questo dipende dal fatto, perchè maturavano troppo presto e da questo ne deriva il difetto sulla mancanza di acidi, per cui il bevitore dice che quel vino muore in bocca. Se queste uve forestiere si tagliano, invece di vendemmiarle troppo presto, si avrebbe un vino con tutti i requisiti di un vino buono, per questo non vorrei dare l'ostracismo a tutte le uve forastiere per avere solo viti nostrane.

Pichi. Io vorrei che a queste conclusioni si aggiungesse un inciso senza alterare in nulla il comma: *cioé considerate le condizioni locali.*

Viglietto. Accetto molto volentieri la proposta, poichè non è che un completamento della conclusione: anzi vorrei fare una aggiunta: considerate le condizioni e i vitigni che nella località riescono.

Biasutti. Semprechè la discussione si animi credo di continuare sul terzo punto della viticultura: cioè si dedicassero adatte concimazioni ai vitigni e adatto lavoro al terreno. Nessuno domandando la parola, passeremo alla seconda parte che riguarda cioè l'enologia.

a) *La vendemmia si facesse a maturanza completa.*

Viglietto. Devo rispondere al chiarissimo prof. Comboni, benchè in qualche modo abbia risposto prima: ho detto che si facesse la vendemmia, quando l'uva ha raggiunta la maturanza completa compatibilmente coll'andamento della stagione. Riguardo al bando, non è in uso da noi, avendo troppe varietà di vitigni che maturano dalla seconda metà di settembre ai primi di novembre, e sarebbe difficile consigliarlo appunto per tale fatto. In quanto al porre sul terreno delle pietre bianche, in Friuli pur troppo non è necessario perchè nel terreno ve ne sono già abbastanza.

Freschi. Io vorrei che si potesse fare qualchecosa riguardo a questo bando, per lo meno si potesse essere rigorosi coi venditori di vino nuovo. Delle leggi veramente ve ne sono in questo riguardo, ma pochi le osservano.

Perissutti. Si potrebbe proibire che non si vendesse vino nuovo prima di una data epoca.

Biasutti. Se nessuno domanda la parola metto ai voti il primo punto. (Approvato).

b) *Le uve acerbe e scarte venissero separate.* (Approvato).

c) *Il vino nuovo si conservasse in botti grandi e in cantine non fredde fino a che ha raggiunto quel grado di perfezione da renderlo pronto da bere.*

Celotti. Pregherei l'egregio relatore a voler dire se sia proprio necessario conservare sempre il vino nuovo in botti grandi ed in cantine non fredde. Io non sono della sua opinione, perchè in seguito a esperienze fatte col prof. Carpenè si avrebbe visto, che la conservazione del vino in botti grandi è consigliabile solo quando si tratti di vini giovani austeri; in seguito si è trovato che il vino si spoglia della sua parte ruvida. Su questo sarei d'accordo quando il vino è ricco di acidi, non lo sarei invece nel caso opposto, e di fatti vediamo nel Bordeaux conservare il vino nelle bordolesi che hanno la capacità di circa 228 litri per sollecitare il processo d' invecchiamento, perchè in botti piccole l'ossidazione è più attiva.

Viglietto. Io mi trovo pienamente d'accordo col chiarissimo prof. Celotti, ma parlo dei vini da pasto del Friuli i quali hanno quasi tutti soverchia ruvidezza; meno una piccola parte della provincia (fra Valvasone e Spilimbergo) i vini friulano sono austeri; è naturale che per quelli che hanno vini amabili non è consigliabile li mettano in botti grandi.

Celotti. Ringrazio il prof. Viglietto della spiegazione e proporrei che a quel comma si aggiungesse un inciso, cioè, *si conservasse in botti grandi quando si tratta di vini ricchi di acidità*; non sempre perchè chi ha vino non ricco di acidi è bene lo metta in botti piccole.

Viglietto. Accetto pienamente la proposta del prof. Celotti, perchè la mia conclusione si riferiva ai vini del Friuli in generale, lo ringrazio di avermi messo sull'avviso; quindi porrò: conservarsi in botti grandi quando ricchi di acidi.

Pinni. Siccome il relatore ha accennato alla zona del Tagliamento dove si fanno vini amabili, io vorrei fare un'osservazione, perchè anche noi in quella regione dobbiamo adottare botti grandi per il taglio dei vini, altrimenti saremmo costretti ad avere un' infinità di tipi.

Celotti. In tutti gli stabilimenti si hanno botti grandi per fare il taglio, ma non è necessario di lasciar il vino in tali botti, ma si può porlo poi in botti piccole.

Presidente. Se nessun altro domanda la parola passo ai voti questo terzo punto come modificato e cioè: *Il vino nuovo, quando ricco di acidi si conservasse in botti grandi ed in cantine non fredde fino a che ha raggiunto quel grado di perfezione da renderlo pronto da bere.* (Approvato).

....

QUESITO III.

“ *Come si potrebbe conservare il culto del vino nostrano di fronte alla invadenza dei vini di altre Provincie?* „

Presiede il vice-presidente cav. prof. Petri.
Il relatore avv. *Perissutti* riassume ed in parte legge la seguente relazione:

I. Produzione e consumo.

Riesce doloroso il dover constatare, che nel nostro Friuli, che ha tante condizioni favorevoli ad una copiosa ed ottima produzione di vino, essa sia per quantità di tanto inferiore alle necessità del consumo locale, e per qualità in gran parte non rispondente alle esigenze del mercato odierno.

I friulani non dimentichi, che

> Se dell' uve il sangue amabile
> Non rinfranca ognor le vene,
> Questa vita è troppo labile
> Troppo breve e sempre in pene;

bevono allegramente; e la nostra tra le Provincie italiane tiene un alto posto nel consumo del vino, e forse il primo in quello della birra. Ma pur troppo una buona metà del prodotto della vite lo importiamo da altre regioni d'Italia ed in ispecialità dalle provincie meridionali.

Infatti nel 1891 si daziarono pel consumo di tutta la provincia ett. 107,915 di vino, e più che altrettanto può calcolarsi che si consumi senza venire assoggettato al dazio.

Secondo le statistiche ufficiali il Friuli produrebbe ogni anno in cifra tonda ett. 80000: per lo che mancherebbero al consumo locale quasi due terzi della quantità necessaria alle esigenze di esso.

E non è a tacersi che in questa quantità di produzione paesana c'entra per un bel numero di ettolitri il cosidetto vino americano, che tecnicamente e commercialmente ha limitatissimo valore.

Dalle ricerche in questi giorni da me fatte a tutti i segretari della Provincia, e dalle risposte che da *parecchi*, ai quali rendo sentite grazie, mi furono inviate, mi sono convinto: 1°. che, dove non si coltiva la vite, si beve in media per un quinto vino provinciale, per tre quinti vino meridionale, e per altro quinto vino piemontese e toscano e si consuma molta birra: 2°. che dove si produce vino nostrano in non grande quantità ed in qualità imperfetta si importa per più di una metà di vini delle altre provincie con prevalenza, stante il mite prezzo, del meridionale e del pari si beve una certa quantità di birra: 3°. che là dove si produce buon vino ed in sufficiente quantità non si tollerano affatto od in minima parte i vini non friulani, non si consuma birra od assai poca.

Citerò a conforto di questa mia convinzione taluni dati riferentisi a Comuni importanti o per consumo o per produzione.

Ab Jove principium. Il comune di *Udine,* nel cui territorio si ottengono circa ett. 2,500 di vino, consumò nel 1892 ett. 33,000 di vino ed ett. 3,600 circa di birra. Del vino appena una quinta parte è provinciale, gli altri $^4/_5$ provengono dall' Italia meridionale per la maggior parte, ed il resto dal Modenese e dal Mantovano, con piccola quantità di Piemontese e Toscano.

A *Palmanova* si producono ett. 550 di vino, e si consumano circa ett. 3000 di esso e 65 ett. di birra. Contribuiscono a tale consumo il nostrano per ett. 1100, il meridionale per ett. 1300, il toscano e romagnolo per ett. 600.

Tricesimo ha un annuo consumo di ett. 2600 di fronte ad un prodotto di ett. 850. Il vino meridionale figura nella cifra del consumo per circa ett. 1100, il vino provinciale per ett. 1400 e per ett. 100 i vini della media Italia. Non meno di 60 ett. di birra si consumane ivi.

Nel comune di *Spilimbergo* si ottengono ett. 1500 di vino: se ne consumano 750, dei quali 400 di provinciale, 200 di meridionale e 150 delle diverse altre regioni d' Italia.

A *Gemona* si ottengono in media 1500 ett. di vino all'anno, e si consumano ett. 2300, nonchè ett. 50 di birra. Nel consumo del vino figurano appena ett. 365 di provinciale, ett. 1825 di meridionale, ett. 70 di toscano ed ett. 40 di piemontese.

A *Latisana* si producono annualmente circa ett. 2000 di vino, e si consumano ett. 1700 di esso, ed ett. 50 di birra. Del vino consumato 1500 ett. è nostrano, ett. 200 provengono dalle diverse provincie del regno.

Importante a considerarsi agli scopi di questa relazione è il consumo del vino nella regione montuosa del nostro Friuli dove si dovrebbe trovare il campo più vasto e rimunerativo per lo smercio di vino nostrano con esclusione di quello di altre provenienze. Riprodurrò i dati su di ciò fornitemi dai comuni di Pontebba, Villa Santina ed Ovaro.

A *Pontebba* il consumo del vino è di circa 1000 ett.; dei quali 600 di meridionale, 200 di toscano, 100 di piemontese e 100 di nostrano. La birra figura per un consumo di ett. 60.

A *Villa Santina* si consumano 600 ett. di vino e 20 di birra. Il vino provinciale figura per ett. 200, il meridionale per ett. 150, il modenese per ett. 100, il toscano per ett. 100, il veronese per ett. 50.

In comune di *Ovaro* si consumano ett. 475 di vino ed ett. 55 birra. Nel consumo del vino il nostrano figura per soli ett. 80: gli altri ett. 395 provengono, dal Piemonte per ett. 30, dalla Toscana per ett. 80, dal Veronese per ett. 90, dal mezzogiorno d' Italia per ett. 195.

Come ebbi ad affermare, laddove il vino si produce in copia e si confeziona bene, non si consuma altro vino che quello paesano.

A *Faedis* si producono ett. 3000 di buon nostrano ed ett. 1000 dal vitigno americano detto Isabella. Vi si consumano 700 ett., e tutto del luogo.

A *Povoletto* dove la produzione raggiunge una quantità di ett. 1500, e si consumano ett. 500, non si smerciano neanche 50 ett. di vino delle altre regioni d' Italia.

Per ultimo a *Camino di Codroipo,* producendo 1100 ett. di vino e consumandone 300, non si importa neppure un litro da altri paesi.

Questi dati sconfortanti per la produzione e consumazione del vino nostrano ci richiamano alla mente le condizioni del passato, nella nostra Provincia ben diverse dalle presenti.

Non pochi di noi ricordano come prima che la vite fosse fatta bersaglio di ogni sorta di malanni, la produzione del vino bastava ai bisogni del Friuli non solo, ma non poche botti di buon refosco e di ribolla passavano il confine della Pontebba per esilarare nelle notti del lor crudo inverno i nostri vicini della Carintia. Allora minore era la popolazione del Friuli, e ad essa adeguata la produzione della vite. Oggi l'oidio, la peronospora ed altre infezioni crittogamiche, che perseguitano la preziosa ampellidea, ne hanno scemato la vigoria, e la necessaria resistenza contro le vicende climateriche delle stagioni.

Da ciò ne venne, che i possidenti, vedendo non perfettamente sano il grappolo, e di conseguenza temendo che il sorvenire delle pioggie autunnali finirebbe col rovinarlo completamente, affrettano la vendemmia: così che per imperfetta maturazione, il vino riesce nè molto buono nè serbevole: mentre le qualità specifiche delle uve attinte alle favorevoli condizioni di suolo e di clima, contribuir dovrebbero, ed in casi speciali contribuiscono, a fornire un vino ottimo per profumo, per sapore e per alcoolicità. E di ciò fanno fede le distinzioni ed i premi ottenuti nella esposizione regionale di Verona nel 1889.

Ma pur troppo per la gran parte del nostro Friuli ha impronta di verità il severo giudizio, che ne diede il compianto comm. Bertani al Congresso dei viticoltori veneti nel 1888:

« Nel Friuli invece, al nord di Sacile, nella cerchia deliziosa di Caneva verso « Aviano e poi per Montereale, Gemona ed Osoppo i terreni quadernari si « appoggiano su grandi masse di triassico intrammezzati da giurassico. Interes« sante geologicamente parlando è poi il gruppo morenico al nord di Udine, « che si spinge su per S. Daniele verso S. Pietro al Natisone e Cividale; il ter« reno è dovuto all'epoca eocenica. Poco notevole, tolto Caneva pei vini bianchi, « S. Pietro e Cividale pei rossi, è il vino Friulano e pur tacendo dell' influenza « che vi può avere la natura del terreno e la varietà delle viti coltivate la causa « devesi ricercare nel clima più infelice del rimanente della regione (12°, 75) e « nell'abbondanza dell'acqua di pioggia che sottrae molto calorico alla vite per « evaporarsi. In questi vini l'acidità, l'asprezza sono i caratteri prevalenti e fra « gli acidi predominano quelli meno gentili i quali col tempo nè si modificano, « nè scompaiono. Invecchiando però hanno un profumo notevole. »

Lo ripetiamo, questo giudizio troppo severo, se per gli imperfetti metodi di preparazione per talune qualità di vino e per qualche paese è conforme a verità, non lo è però per ciò che tocca alle qualità originarie dei nostri vini, i quali smentirebbero le conclusioni del Bertani ogni volta che agli elementi che li compongono, corrispondessero i metodi razionali di una accurata viticoltura e vinificazione.

II. Effetti dell'importazione e mezzi per evitarla.

Gli effetti della importazione in Friuli di una grande quantità di vino dalle altre provincie del regno, ma specialmente dalle meridionali, si risolvono non

solo in un danno economico notevole, ma eziandio in una dannevole influenza sui costumi e sulla criminalità.

La concorrenza che i vini delle altre provincie, ed in ispecie i meridionali, fanno sul mercato al vino nostrano, porta di necessità un deprezzamento commerciale di esso. Ma questo sarebbe ancora il minore dei mali se per la stessa non ne scapitasse di assai la pubblica moralità.

Non vi è chi non abbia rilevato come in questi due ultimi anni la vendita del vino meridionale a vilissimo prezzo in ogni nostro Comune abbia determinato un incremento notevole nel mal costume e nei reati contro l'incolumità personale.

Per effetto dei vini pugliesi che passano sotto il nome volgare di *baccaro* e per la loro grande alcoolicità ed indigeribilità noi assistiamo spesse volte a scene poco edificanti per parte di persone appartenenti al sesso gentile; ma ciò che è peggio, i delitti contro le persone sotto l'influenza di copiose libazioni di tali vini si vanno moltiplicando, cosicchè, per citare tra i mille un solo esempio, i reati di sangue che quasi erano un'incognita tra i nostri miti alpigiani della Carnia nel primo trimestre del 1893 raggiunsero la somma totale di così fatti delitti corrispondente a quella di tutto l'anno 1892, nel quale appena cominciò a far capolino l'uso del vino meridionale. Questo fenomeno fisiologico del resto venne splendidamente dimostrato ed illustrato dal Ferri, nella dotta monografia: *Socialismo e Criminalità*, nella quale rilevò come in Francia negli anni tra il 1844 e il 1858, nei quali maggiormente si fece consumo di vino alcoolico e fatturato si ebbe a deplorare una maggiore quantità di reati di sangue e di quelli contro il buon costume (pagine 76 e 77).

Ed a ciò contribuisce non tanto la quantità del vino che si beve, quanto la qualità di esso. Infatti bevendo del nostrano in non piccola copia avrete un uomo che si dimostra allegro e si esilera, bevendo invece del meridionale rileverete che esso addirittura imbestialisce.

A scongiurare il gravissimo danno economico e morale che da tutto ciò a noi deriva, i rimedi che a mio modesto parere si presentano efficaci sono i seguenti:

I. Incremento nella produzione delle uve adottandone opportunemente le qualità alle varie località del Friuli.

II. Miglioramento dei metodi attuali di confezionatura in modo da conservare le qualità pregevoli del vino nostrano e di togliere quelle che ad esso nuociono.

III. Indirizzo commerciale migliore nelle vendite.

a) **Incremento della viticoltura.**

Se si considera, che in onta agli imperfetti metodi di confezionatura e di conseguenza alla scemata bontà dei nostri vini, pure, sia per i profumati loro aromi, sia per le abitudini del palato, gli stessi sono quotati in paese ad un prezzo assai più alto degli altri vini nazionali; cosicchè mentre nel decennio 1882-1891 secondo il Bollettino del Ministero di agricoltura e commercio del 1892, la media del prezzo dei vini piemontesi di prima qualità raggiunse in commercio la cifra di lire 46.50, e quelli di seconda qualità lire 41; quella dei lombardi di lire 45 e di lire 30.50; dei toscani di lire 52 e di lire 33; dei meridionali di lire 35 e di lire 24; il prezzo del vino friulano si mantenne in media a lire 50 l'ett. per la prima qualità, ed a lire 40 per la seconda; è a deside-

rarsi, che sia dato un assai maggiore sviluppo alla produzione delle uve nella nostra provincia col mezzo della coltura intensiva, essendo assicurata la vendita ad un prezzo sufficientemente rimuneratore.

In verità sopra una produzione totale nel regno di ett. 34,970,100 è troppo poco che la vasta regione friulana abbia a produrre solo ett. 80000 circa, e cioè meno di un terzo del proprio consumo! Sarà però necessario che lo sviluppo delle piantagioni di viti corrisponda alle esigenze del suolo, del clima e della ricerca commerciale.

E siccome ho già accennato che le malattie della vite e le influenze meteoriche spingono l'agricoltore ad antecipare la vendemmia, danneggiando così per la immaturità dell'uva il prodotto di essa, sarà consigliabile specialmente per la zona prealpina di scegliere le varietà di viti a maturanza relativamente precoce ed in ispecialità le qualità bianche, e di fissare razionalmente il momento opportuno per la vendemmia.

In ogni caso poi per mantenere una approssimativa costanza di tipo, sia nel colle sia nel piano, tornerà sempre opportuno di diminuire la varietà del vitigno, e di scegliere quelle viti, le di cui uve nelle nostre condizioni locali, possano facilmente raggiungere la loro perfetta maturità.

b) Miglioramento nei metodi di confezionatura e di conservazione.

Già rilevammo, che le qualità originarie del nostro vitigno, per opportunità di suolo e di clima, permetterebbero una ottima produzione di vino, se ad esse corrispondessero, oltrechè una buona viticoltura, una accurata e sapiente vinificazione. E per vero, fare il vino è cosa facile ed ovvia: basta infrangere l'uva; riporne il succo in un recipiente qualunque, ed attendere che il liquido, dopo l'agitazione effervescente, ritornando in calma, divenga limpido ed acquisti quel determinato sapore ed odore, che per lo appunto gli danno il carattere ed il nome di vino. Ma fare il *buon vino* è tutt'altra cosa, nè ovvia nè facile; poichè le spontanee qualità dei vini fatti a caso, lungi dal mostrarsi identiche fra loro, diversificano sempre per moltissimi rispetti; e quel che è più ben pochi vini riescono *naturalmente* buoni, mentre molti sono mediocri, e moltissimi pessimi. L'arte enologica adunque deve saper togliere i difetti, e sviluppare le naturali virtù del liquido prezioso.

Uopo è, che la cocciutaggine di molti dei nostri possidenti, i quali poltriscono nel: *così faceva mio nonno,* tanto per non darsi cura di studiare e di operare, dia luogo alla ricerca ed alla attuazione dei metodi razionali per una buona confezionatura del vino.

Non è mio compito di fermarmi su di ciò; se così chiaramente ha sviluppato i concetti, all'uopo più giovevoli ed efficaci, il relatore del tema secondo. Io mi permetterò solo di ripetere, come a mantenere, sviluppare e far emergere il prezioso aroma del nostro vino, ed a far scomparire i difetti, che neutralizzano le sue ottime qualità, è necessario assolutamente di abbandonare i sistemi di confezionatura attualmente usati e che ricordano i tempi di Noè. Nei nostri vini il difetto capitale stà nella loro acidità. A toglierla, in Francia si ricorre alla concentrazione della massa per mezzo del raffreddamento, e se ne aumenta la gradazione alcoolica. Del resto, e siccome la media dei vini friulani è dotata di

sufficiente alcoolicità, imperocchè se il grado alcoolico medio del regno è di 11.27, del Veneto 9.72, quello del Friuli arriva a 10.40, a mio sommesso avviso, e per quelle poche esperienze che io stesso ho fatte, ritengo consigliabile, specialmente per la parte pedemontana del nostro Friuli, che nella confezionatura convenga tenersi alla metà delle vinaccie risultanti dall'intiera pigiatura, e svinare non più tardi di 4 o 5 giorni da questa. Ho rilevato del pari, che riescono ottimi per qualità e colore i vini del pedemonte confezionati a vinaccie sommerse.

Facciamo adunque buon vino, e lo venderemo tutto, ed a prezzi rimuneratori.

Senonchè la grande suddivisione della possidenza in Friuli è di grave ostacolo allo adottamento su vasta scala delle pratiche razionali di vinificazione. Sia per ignoranza, sia per impotenza economica, sia per la stessa scarsezza del frutto, una grande quantità di piccoli possidenti non si adatta all'acquisto degli attrezzi necessari ad una buona vinificazione. A vincere così fatto malanno si presentano efficacissimi due rimedi: la costituzione di cantine sociali cooperative; la vendita delle uve.

1°. *Cantine sociali.* — Per quanto mi consta il cav. Lissone primo nel 1877, il prof. Cerletti poi nel 1881, il Levi Catalani nel 1882, nella breve monografia: *Le Cantine sociali*, e nel 1888 al Congresso dei viticoltori in Padova; il vostro relatore nel 1883 nel N. 21 della *Pastorizia del Veneto*, il Gemonese Cecconi, allievo della scuola di Conegliano, in appendice della *Patria del Friuli* nel 1888, l'avv. Pestellini nel 1885, trattarono più o meno diffusamente dell'interessante argomento: e già fino dal 1883, e negli anni seguenti si fondarono parecchie Cantine sociali nell'Emilia, nelle Romagne, in Toscana ed in Piemonte.

Così come nelle Latterie sociali, partecipano alla Cantina Sociale tutti i possidenti, e specialmente i minori, i quali, non provveduti, e nella quasi impossibilità di provvedersi dei necessari attrezzi per una buona vinificazione, ad essa portano le loro uve, affinchè sotto la direzione di un provato Enotecnico si confezioni il vino secondo i metodi migliori.

Riesce di intuitiva evidenza, come la grande quantità dell'uva che affluisce alla cantina e l'unione di molti proprietari e conduttori di fondi permettono di scegliere le uve, di dare un indirizzo scientifico alla produzione e conservazione del vino, di mantenere un tipo costante a questo importantissimo prodotto, di soddisfare ai bisogni ed alle esigenze del mercato. Tutto ciò riesce difficile anche per un ricco proprietario, quasi impossibile poi alle disperse forze dei piccoli possidenti e fittaiuoli; avvegnachè sia sempre vera in economia la sentenza del Légouvé: *colle Associazioni uno e uno fanno tre.*

Piacemi a questo proposito ricordare i principi fondamentali, a cui si ispirano così fatte associazioni, desumendoli dall'atto costitutivo 24 maggio 1884 della Cantina sociale di Piacenza:

“ La Associazione di produttori di vino ha per oggetto:

“ *a*) la confezione e la vendita di vino da pasto a tipo costante;

“ *b*) lo studio mediante opportune esperienze di nuovi metodi tendenti a mi-
“ gliorare la qualità del vino in base specialmente alla materia prima;

“ *c*) l'incremento dell'industria enologica locale mediante discussione fra i soci,
“ conferenze pubbliche, esposizioni, fiere di vini.....

“ I mezzi materiali quanto è possibile economici, evitando le spese di grossi

" impianti, e da principio non lavorando che una mediocre quantità di materia " prima; onde gli attrezzi vinari saranno presi a nolo — ed a preferenza fra i " soci — e le uve raccolte fra i soci medesimi, i quali inoltre costitueranno un " fondo in danaro con mezzi esclusivamente propri o forniti in parte da qualche " benemerito corpo morale.....

" È data facoltà ai soci di contribuire all'impianto della cantina con attrezzi " inerenti alla fabbricazione del vino, come pigiatoi, torchi, vasi vinari, mastelli, " macchine da travaso, ecc.

" Il socio ha la preferenza nell'acquisto del vino al prezzo stabilito in cantina " dal Consiglio direttivo .....

" Ogni socio ha obbligo di consegnare alla sede della cantina nei giorni stabiliti d'accordo col Consiglio direttivo l'uva matura, non ammostata, e vi sarà " rifiutata se per qualunque motivo è inadatta a produrre un vino sano ed ap- " prezzato in commercio. "

Mi sorride l'istituzione di tali Società cooperative, anzichè industriali; perchè è la storia di ieri, che ci insegna come queste ultime da noi abbian dato risultati infelici.

Le esigenze stesse della Cantina cooperativa di un'uva sana e matura, sarà potentissimo coeficente ad una miglior scelta e miglior coltivazione dei nostri vitigni.

E per chiudere su questo vitale argomento non posso non ricordare l'efficacia, per la economia enologica, dei Consorzi vinicoli stiriani istituiti fino dal 1883, i quali hanno per iscopo: 1°. di migliorare la viticoltura mediante l'impianto di vitigni pregievoli e adatti alle differenti condizioni di suolo e di clima, ed il governo dei vini prodotti da vitigni unici; 2°. di propagare ammaestramenti utili sulla coltivazione delle viti e sull'arte di fare il vino; 3°. di promuovere infine lo spaccio più rimuneratore di esso.

2°. *Vendita delle uve.* — Se poi per la riluttanza deplorevole dei Friulani di associarsi, non riescisse tanto facile, quanto è desiderabile, la istituzione delle cantine sociali, i nostri comprovinciali dovrebbero una buona volta persuadersi che quasi tutti i piccoli possidenti delle regioni vinicole, onde non rovinare per impotenza e per insipienza il prodotto delle uve, le vendono ai massimi produttori di vino; i quali, e per studio e per perfezione di attrezzi e per evidente loro utile economico, confezionano del vino rispondente alle esigenze dell'enologia e del commercio.

La vendita delle uve porta seco questi indiscutibili vantaggi: I. di ottenere immediatamente il prezzo dell'uva, che sta in corrispondenza ai prezzi del vino praticati nelle diverse località, senza le spese e le noie della confezione del vino; II. di trattenersi per i bisogni di famiglia le uve men buone, le quali debitamente corrette permettono ancora di riempire il boccale paesano con un vino sufficientemente gustoso; III. di accreditare la produzione vinicola della zona colla confezionatura per parte del grosso possidente, di un vino a tipo costante e serbevole.

A mio modesto parere fino a che tra noi o non si costituiscano Cantine sociali, o non si confezionino i vini dai soli grandi proprietari e produttori coll'acquisto delle uve dagli altri piccoli possidenti, non potremo mai, nella sua grande generalità, mantenere in onore la produzione del vino nostrano.

c) **Migliore indirizzo nella vendita del vino.**

Il nostro Friuli in tante manifestazioni sociali pur così progredito, forse per la stessa natura dei suoi abitanti aliena da ogni fanfaronata, è rimasto all'infanzia del commercio per ciò che si attiene ai metodi ormai quasi universalmente adottati nelle vendite di qualsiasi prodotto. Tutti i nostri possidenti grandi e piccini aspettano che il consumatore si informi lui: se essi hanno del vino, se vogliono venderlo, qual prezzo richiedono, e se lo stesso corrisponde ai suoi gusti. Tutto ciò ormai commercialmente non ha senso comune. È il produttore che deve far conoscere la sua merce e falicitarne la vendita. È il produttore che deve rendere facile al consumatore la conoscenza e l'immediato acquisto di essa.

Nei paesi dove si vuol vender presto, e si sa che la giacenza del capitale è già per sè un danno economico, si porta il vino in piccoli fusti nei vari luoghi di consumo. Si entra nelle case, nelle osterie, negli alberghi: si fa assaggiare il campione del vino: ed il consumatore, sollevato dalle noie della ricerca di esso, e resagli facile la scelta per la qualità e per il prezzo, si persuade facilmente di farne l'acquisto. Si fu così, e cioè col condurre i suoi carri ben forniti di botticelle di vino più volte alla settimana in città, che il veronese Bertani ha potuto con un larghissimo consumo dei suoi vini, non solo migliorare la sua produzione e col di lui esempio quello dell'intiera Provincia di Verona, ma formare per sè e per i suoi un ricco, meritato patrimonio.

In una parola se si vuol vendere, e vendere bene, oltrechè produrre un buon vino bisogna anche saperlo smerciare, mettendolo con facilità a portata del consumatore.

III. Concórsi e fiere di vini.

Uno dei mezzi più potenti ad ottenere ogni miglioria nelle opere dell'uomo è certamente la emulazione. Date luogo a dei confronti nelle opere umane, e voi vedrete come ogni uomo cerchi di superare o per lo meno di eguagliare in efficacia e bontà l'opera altrui.

Così avverrebbe in tema di enologia, ogni volta che con esposizioni e concorsi venissero adittati ad esempio coloro, i quali avessero presentato le migliori qualità di vino per costanza di tipo, commerciabilità, e serbevolezza. Gli altri per non scapitare nell'avvenire si darebbero premura di migliorare la produzione, universalizzando così i metodi razionali di vinificazione.

I concorsi e le fiere enologiche quindi, non fosse che perciò, dovrebbero rinnovarsi con frequenza. Ma la loro maggiore efficacia essi avrebbero nella facilitazione delle vendite. Col mezzo di queste fiere il produttore avrebbe grande facilità di far conoscere la sua merce, ed il consumatore a sua volta quella di apprendere le opportune località per i suoi acquisti in relazione alla qualità ed ai prezzi del vino preferito.

E siccome nel nostro Friuli non mancano uomini intelligenti e di buona volontà che si sobbarcano volentieri al non facile compito della organizzazione di queste fiere e concorsi, così io confido, che sarà ritenuto attuabile e consigliabile per il miglioramento della enologia provinciale e per la facilitazione nelle compre-

vendite dei vini di far luogo almeno ogni triennio a cosìfatte fiere e concorsi.

Per tutte le sovra discorse cose io propongo alla approvazione del Congresso le seguenti

IV. Conclusioni.

A conservare il culto del vino nostrano di fronte alla invadenza dei vini di altre Provincie è consigliabile:

1°. Di accrescere la produzione del vino col migliorare la coltura della vite a mezzo della accurata scelta dei vitigni nostrani o forestieri che meglio si adattino alle varie località del Friuli;

2°. Di dare la massima importanza nella regione dei colli alla scelta dei vitigni relativamente precoci, sopratutto alle varietà bianche, e di limitarsi a pochi vitigni;

3°. Di migliorare i metodi attuali di confezionatura e di conservazione affine di mantenere l'aroma per cui vanno pregiati i nostri vini, toglier loro la soverchia acidità, renderli serbevoli, e conservarne costante il tipo; al qual uopo tornerebbe opportuno:

a) costituire Cantine sociali per la confezione dei vini;

b) dove ciò non sia effettuabile, vendere le uve per parte dei piccoli possidenti ai maggiori produttori di vini, i quali nel loro stesso interesse migliorerebbero la produzione e manterebbero costante il tipo della zona a cui appartengono;

4°. Di mutare completamente i metodi commerciali dei nostri produttori, adottando il sistema di presentare direttamente il vino ai consumatori, e di consegnarlo nelle case di questi;

5°. Di tenere almeno ogni triennio delle fiere o mostre provinciali di vini.

(Applausi).

Presidente. Dopo la splendida e tanto applaudita relazione dell'avv. Peressuti spero che ad essa il congresso faccia seguire un'ampia discussione. Crederei si prendesse in argomento il secondo punto: *Effetti dell'importazione e mezzi per evitarla.* Io mi auguro che la provincia produca del vino in abbondanza anche per l'esportazione, ma pur troppo questo non potrà avverarsi che col tempo. Pertanto i vini meridionali dovranno continuare a venire, e non credo si debba temere che essi aumentino la criminalità; certamante sarebbe necessario, che il Congresso chiarisse questo punto. Si ricordino i signori che prima dell'introduzione dei vini meridionali, si faceva un grandissimo consumo di aquavite; che il più delle volte non era acqua di vite, ma alcool inacquato. Nel piccolo paese di Pozzuolo ove io abito, il consumo annuale arrivava a 16 mila lire, e non credo poi, che dipenda tutto da questo se la criminalità in certi posti sia aumentata. A Chiusaforte p. e. fino dal 1888 c'è un negoziante di Sicilia che consuma vino meridionale e la criminalità non ebbe nessun aumento. Se noi screditiamo in tal modo questo baccaro si finirà che non potremo più produrre vino bastante ai nostri bisogni, e sarà necessario di ritornare nuovamente all'acquavite. I Carnici abituati a vivere durante l'estate in frotte nell'Austria, in Ungheria e nella Baviera consumano più volentieri il vino meridionale perchè più forte.

Comboni. Augurando che il Friuli provveda da sè, io vorrei spezzare una lancia in favore dei vini meridionali. È vero, e sono d'accordo con l'egregio relatore, che il vino meridionale quì introdotto non ha certo portato un miglioramento nella parte morale, ma ritengo che non si abbia un concetto esatto di questi vini; e non vorrei che si danneggiasse una regione che produce del vino eccellente diffondendo l'idea che questi vini sono cattivi perchè meridionali. I vini meridionali temo che quì non si bevano puri, ma credo invece che dai negozianti si aggiunga acqua, acidità ed alcool ed allora certo sono dannosi. I vini meridionali ricchi di materie estrattive si prestano molto bene alla diluizione. Quanto ho detto tenderà a modificare la conclusione del relatore tanto per vedere se è l'indole del vino meridionale che porta questa alterazione oppure se sono le commissioni d'igiene che devono preoccuparsi. Auguro sempre però che il Friuli provveda da sè alla sua vita ed ai bisogni del proprio paese.

Serio. Questo vino, acquistato da negozianti meridionali e venduto da negozianti in questa regione sofisticato con alcool ed acidi, per forza deve danneggiare la salute, ma la colpa si dà al baccaro, che veramente non ne ha.

Approvo quello che dice l'avv. Perissutti, ma vorrei che lasciasse libero lo scambio tra il vino del nord e quello del sud e cercasse piuttosto di fare in modo che i negozianti non potessero vendere questi vini dannosi alla salute.

Presidente. Devo dire per giustizia che l'autorità provvede a ciò, perchè fa analizzare sovente questi vini alla stazione agraria di Udine. Il concetto piuttosto è questo, che il vino baccaro impiegato fuori posto, determina il delirium tremens prima dell'acquavite.

Freschi G. Non vorrei che da un congresso di viticultori ed enologi Friulani venissero difesi i vini meridionali; quei vini furono la rovina morale e finanziaria di tante famiglie. Noi dobbiamo provvedere alla produzione del vino occorrente al consumo della nostra provincia e non dobbiamo preoccuparci della produzione del vino di altre provincie.

Presidente. Finchè la provincia del Friuli non produce abbastanza bisogna pure che si beva qualcosa.

Perissutti. Debbo ringraziare i signori congressisti che sono venuti a portare la loro dotta e competente parola su questo quesito. Ma permetta l'egregio prof. Comboni una osservazione intorno alla qualità dei vini che arrivano da noi. I vini che vengono da noi sono i peggiori che si producono nell'Italia meridionale, poichè non sono fatti secondo i dettami di una buona enologia, ma invece in modo empirico. Sappiamo che c'è un Paroncelli e che vi sono altri forti produttori che forniscono vini eccellenti, ma quei vini non costano 12 lire al porto di Nogaro ma bensì 45 e 50 lire l'ettolitro. È precisamente contro i cattivi vini meridionali che noi alziamo la voce. Non voglio annoiare il congresso con un lungo discorso, ma desidero soltanto di ricordare alcuni dati che per noi, filosofi del diritto destano curiosità e che per il congresso hanno una certa importanza. Il Ferri in seguito ad una statistica esatta compilata in Francia dal Lunier parlando dei vini, quando dal 1844 al 1847 si consumavano in ragione di soli 53 litri per abitante e dal 1852 al 1855 si consumavano 31 litro, si aveva una criminalità per reati di sangue e contro il buon costume relativamente mite; quando dal 1848 al 1851 si beveva in modo da arrivare a 84 litri per abitante e che in causa dell'oidio apparso appunto in tale epoca si bevevano vini

artefatti, i reati per sangue da 662 che erano quando si consumava vino debole, aumentarono negli anni successivi progressivamente da 707 a 850, 896, 898 vale a dire aumentarono di un terzo di più, ed i reati contro il mal costume da 759 salirono a 900. Questi dati o signori, sono una chiara conferma di quanto esposi e sono presi dal « maestro di coloro che sanno „. L'acquavite invece porta un intorbidimento delle facoltà mentali, intorbidimento che non dà nemmeno la forza di consumare un reato di sangue, mentre il baccaro eccita così da far facilmente trascendere a commettere di tali delitti.

Non parlo di libero scambio perchè io ne sono stato sempre fautore.

Presidente. La statistica citata dall'egregio relatore si riferisce a vini artefatti.

È aperta la discussione sul punto: Cantine sociali. Prego qualcuno a prender la parola in proposito perchè è argomento di grande importanza, ed il professor Comboni mi pare potrebbe indicare dei criteri.

Comboni. È difficile su questo punto esprimersi e dare una opinione. Abbiamo veduto i felicissimi risultati e l'ottima riuscita delle latterie sociali, ma i possessori di latte, non possono mai farsi capitali. Le cantine sociali in certi luoghi hanno risposto bene al loro scopo in altri no. Io credo che il motivo dei risultati negativi dipenda dalla difficoltà, che è generale, dei produttori di cedere ad altri i propri prodotti per lavorarli, e l'opinione di dover lavorare il vino personalmente. Il desiderio poi di ingerirsi nella questione tecnica è un male grave per tali istituzioni; anzi ricordo su tale proposito il caso di un produttore, che aveva pretesa di suggerire al tecnico della cantina quello che doveva fare in caso diverso, minacciava di ritirare le proprie uve. Non è poi da mettersi in seconda linea, che avendo qualità di uve molto diverse occorre un tecnico che abbia ampie cognizioni.

In Friuli i risultali ottenuti da altre consimili istituzioni mi paiono favorevoli, tutto dipende dal modo e dal metodo con cui s'intende di organizzare l'istituzione, dipende inoltre dalla fiducia che i soci hanno nel tecnico.

Perissutti. Prego il signor Presidente a voler mettere ai voti le singole conclusioni.

Presidente. In seguito alla domanda del relatore metto ai voti la conclusione prima e cioè:

Di accrescere la produzione del vino col migliorare la coltura della vite a mezzo della accurata scelta dei vitigni nostrani o forestieri che meglio si adattino alle varie località del Friuli

Se nessuno domanda la parola intorno a questa conclusione la intenderò approvata ed aprirò la discussione sulla conclusione seconda:

Di dare la massima importanza nella regione dei colli alla scelta dei vitigni relativamente precoci, sopratutto alle varietà bianche, e di limitarsi a pochi vitigni.

Celotti. Sarei grato all'egregio relatore se mi volesse dare le ragioni per le quali è venuto a questa conclusione. Mi pare che sia il caso di suggerire il contrario perchè nelle colline dovrebbe riuscire bene il vino nero.

Pecile D. È una conclusione ricavata dal quesito primo ieri discusso ed approvato.

Presidente. Allora passiamo alla conclusione terza e cioè:

Di migliorare i metodi attuali di confezionatura e di conservazione affine di mantenere l'aroma per cui vanno pregiati i nostri vini, togliere loro la soverchia

acidità, renderli serbevoli e conservarne costante il tipo; al qual uopo tornerebbe opportuno:

a) *Costituire cantine sociali per la confezione dei vini;*

b) *dove ciò non sia possibile, vendere le uve per parte dei piccoli possidenti ai maggiori produttori di vini, i quali nel loro stesso interesse migliorerebbero la produzione e manterrebbero costante il tipo della zona a cui appartengono.*

Nessuno avendo chiesto la parola intendo approvata questa conclusione e passiamo alla quarta.

Di mutare completamente i metodi commerciali dei nostri produttori, adottando il sistema di presentare direttamente il vino ai consumatori, e di consegnarlo nelle case di questi.

Pecile D. Vorrei fare una osservazione. Noi abbiamo fatto una fiera che è riuscita bene, ma se andiamo a vedere gli scopi, essi non sono stati del tutto raggiunti; nel senso che si sia fatto credito al nostro vino, si è raggiunto; ma se invece vediamo lo scopo commerciale esso non è raggiunto, perchè molti dei proprietari avevano già venduto tutto il loro vino. In altra fiera vorrei si pensasse a farla quando tutti i vini nuovi sono ancora in gran parte da vendersi e non occorrerebbe un lusso di etichetta e di sfarzo, ma basterebbe che il proprietario venisse là col suo campione.

Perissutti. Accetto tutto questo, ma vorrei fare una raccomandazione al futuro comitato. Il comitato attuale è riuscito a compiere opera lodevolissima; vorrei che un comitato futuro ed anche l'Associazione agraria, da cui partono sempre queste iniziative, facessero in modo che oltre il vino nuovo fosse permesso di esporre vino degli anni antecedenti, ma fuori concorso, perchè vini di pochi mesi non sono ancora maturi e quindi potendo confrontare il vino nuovo col vino vecchio si avrebbe una idea chiara della bontà della produzione.

Presidente. Veniamo alla quinta conclusione:

Di tenere almeno ogni triennio delle fiere o mostre provinciali dei vini.

Viglietto. Io propongo di modificare questa conclusione nel modo seguente. Tenere a brevi intervalli (senza indicazione di tempo) delle mostre o fiere provinciali di vini, accogliendo fossero pure, fuori concorso, dei vini vecchi. A me non pare adatta una limitazione di tempo, perchè delle volte un intervallo di 3 anni può esser breve, altre volte necessario un intervallo minore.

Tale modifica viene dal relatore e dal Congresso accettata.

Il vice presidente cav. Petri cede la presidenza al presidente effettivo.

Biasutti P. La presidenza del comitato ha creduto bene far palese al Ministero di agricoltura la felice riuscita della nostra fiera e per esso ci rispose il direttore generale dell'agricoltura Miraglia congratulandosi con noi per il progresso enologico della provincia ed augurando che sempre più in esso si continui.

Dopo ciò riassume la presidenza il cav. Biasutti così si esprime:

Giunti alla fine, io nella qualità di presidente del Comitato ordinatore e del Congresso ho molti doveri da compiere, ed anzitutto verso la piena dei miei sentimenti all'indirizzo del chiarissimo cav. Comboni e dei suoi colleghi prof. Picchi e Celotti per la visita gentile che coi loro allievi ci hanno fatto. Con quest'atto veramente squisito, voi, o onorevole direttore, avete toccato la corda più sensibile dell'animo nostro e ne risuona la nota della gratitudine e della ammirazione. Voi, illustrazione della scienza, quanto siete valente, altrettanto siete modesto. Il

merito ha sempre compagna la modestia. Avete detto che siete venuti quì per imparare da noi. Grazie! Noi comprendiamo il significato di questa parola e la accogliamo come espressione dell'animo vostro nobile e cortese: ma non ce ne lasciamo adescare, convinti di sapere ben poco e di dover tutto, proprio tutto, al lavoro intenso ed indefesso, sendo stata avara la natura con noi.

Ed ora ringrazio voi pure, o giovani egregi, e vi saluto coll'animo commosso, care, liete e fondate speranze della patria nostra. Tra breve nutriti di larghi e forti studi, voi partirete dal rinomato istituto e ritornerete alle varie provincie d' Italia, cui appartenete, e là sarete altrettante faci irradiatrici della sana teoria e della buona pratica agraria e la enologia nazionale riceverà notevole impulso al meglio. Noi vi avremo dolci nella memoria, ma ricordatevi voi pure di noi e dite ai vostri che se questa provincia, geograficamente, è la più lontana del centro, non è però meno calda di affetto fraterno e che anche quì i cuori battono all'unissono pei santi nomi della patria e del Re. (Qui subbisso di applausi incessanti. Ristabilita la calma, il cav. Biasutti continua:)

Un grazie a voi pure, o signori relatori, che colla nota vostra valentia avete tanto contribuito a rendere utili e pratici i risultati del Congresso. Vi sia di compenso la soddisfazione derivante dall' idea del dovere compiuto e di avere una volta di più benemeritato degl'interessi della piccola nostra patria, pel cui bene voi foste sempre zelanti.

E voi pure saluto, gentilissime e graziose allieve della scuola agraria addetta al nostro istituto femminile superiore, che da ieri attendete qui con tanto interessamento all'opera del Congresso. Vi sorrida un lieto avvenire e quando, colle altre vostre compagne sarete chiamate ad ingentilire e ad informare al bene l'animo dei nostri fanciulli, pensate che santa è la vostra missione e che anche l'agricoltura attende molto da voi.

Per ultimo porto un voto di felicità a tutti voi altri o signori, e dichiaro chiuso il Congresso.

La seduta è tolta, e sono le 3 e mezzo pom.